

		<p>условий перевозки бананов при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 13,5°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку бананов, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку бананов, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке бананов (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку бананов, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации</p>	<p>гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку бананов, и имеющие непосредственный контакт с бананами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно</li> </ol>	<p>(оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением бананов (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение бананов, и имеющие непосредственный контакт с бананами (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу</li> </ol>	<p>маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - бананов силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - бананы соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – бананы, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасности: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - бананы всегда разгружаются в упаковке, соответствующей установленным</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку бананов, и имеющие непосредственный контакт с бананами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>сотрудница выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Бананы хранятся в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 759 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	Петрушка свежая (зелень) {далее – петрушка}		<p>Условия транспортировки петрушки в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки петрушки в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозки скоропортящихся грузов, а именно – петрушка транспортируется при</p>	<p>Условия приемки петрушки в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Условия хранения петрушки в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение петрушки в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку петрушки, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие,</p>

		<p>относительной влажности воздуха 90 %, температуре 3°C.</p> <p>Транспортирование петрушки в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Петрушка в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (петрушка транспортируется при температуре 3°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется петрушка нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Петрушка транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с петрушкой.</p> <p>При транспортировке петрушки нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: петрушка перевозится только совместно с охлажденной плодоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке петрушки нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <p>- перевозка петрушки нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем петрушки, а именно: при относительной влажности воздуха</p>	<p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается петрушка исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии петрушки, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия петрушки, такая партия петрушки не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии петрушки.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается петрушка исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии петрушки, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки,</p>	<p>температуры, влажности (90 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 3°C.</p> <p>Для петрушки в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении петрушки в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем петрушки: температурный режим хранения – 3°C, относительная влажность воздуха при хранении – 90 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 суток с даты производства.</p> <p>Петрушка, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения петрушки в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения петрушки, установленных производителем петрушки.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение петрушки вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p>	<p>повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку петрушки (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>90 % и температуре 3°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту петрушки от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки петрушки выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке петрушки нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение петрушки с другими продуктами, исключаящие загрязнение петрушки, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку петрушки, имеющие непосредственный контакт с петрушкой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства – члена Таможенного союза (медицинские осмотры</p>	<p>грязи, такая партия петрушки не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку петрушки (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с петрушкой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку петрушки (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках,</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение петрушки совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Петрушка размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: петрушка хранится только совместно с охлажденной плодоовощной продукцией (овощами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, петрушка с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения петрушки и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество петрушки, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности петрушки (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) петрушки – 5 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) петрушка размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение петрушки непосредственно на полу, неупакованной в транспортную тару петрушки.</p> <p>В нашей организации при хранении петрушки не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения петрушки мест.</p>	<p>аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке петрушки, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдаются по три комплекта новой</li> </ol>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения петрушки при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования петрушки, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки петрушки при относительной влажности воздуха 90 % и температуре 3°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку петрушки, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок,</p>	<p>сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку петрушки (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения петрушки, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 90 %, а температурный режим хранения - 3°C).</p> <p>Хранение в складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) петрушки осуществляется без доступа естественного и искусственного освещения.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение петрушки (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение петрушки (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение петрушки при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - петрушка имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствует требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - петрушки силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает</p>
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>заклучений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- Больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку петрушки, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке петрушки (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку петрушки, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку петрушки, и имеющие непосредственный контакт с петрушкой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> </ol>	<p>последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку петрушки, и имеющие непосредственный контакт с петрушкой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой</li> </ol>	<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением петрушки (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение петрушки, и имеющие непосредственный контакт с петрушкой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды</li> </ol>	<p>возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – петрушка соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – петрушка, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - петрушка всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Петрушка хранится в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p> <p>В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения петрушка периодически проверяется и подвергается переборке и очистке.</p>	<p>регламента Таможенного союза «О безопасности упаковок» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковок»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Чеснок свежий (далее – чеснок)</p>	<p>Условия транспортировки чеснока в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки чеснока в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов; а именно – чеснок транспортируется при относительной влажности воздуха 80 %, температуре 4°С.</p> <p>Транспортирование чеснока в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Чеснок в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (чеснок транспортируется</p>	<p>Условия приемки чеснока в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается чеснок исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акты сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При</p>	<p>Условия хранения чеснока в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение чеснока в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (80 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4°С.</p> <p>Для чеснока в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении чеснока в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку чеснока, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении</p>

			<p>при температуре 4<sup>0</sup>C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется чеснок нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Чеснок транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с чесноком.</p> <p>При транспортировке чеснока нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: чеснок перевозится только совместно с охлажденной плодоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке чеснока нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка чеснока нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем чеснока, а именно: при относительной влажности воздуха 80 % и температуре 4<sup>0</sup>C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту чеснока от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение</li> </ul>	<p>приемке каждой партии чеснока, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия чеснока, такая партия чеснока не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии чеснока.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается чеснок исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии чеснока, упаковка и тарг тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия чеснока не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку чеснока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с чесноком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и</p>	<p>чеснока: температурный режим хранения - 4<sup>0</sup>C, относительная влажность воздуха при хранении - 80 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 7 суток с даты производства.</p> <p>Чеснок, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения чеснока в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения чеснока, установленных производителем чеснока.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение чеснока вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение чеснока совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Чеснок размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: чеснок хранится только совместно с охлажденной плодоовощной продукцией (овощами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических</p>	<p>профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку чеснока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке чеснока, указанные выше, ежедневно соблюдают</p>
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки чеснока выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке чеснока нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение чеснока с другими продуктами, исключающие загрязнение чеснока, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку чеснока, имеющие непосредственный контакт с чесноком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения чеснока при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно</p>	<p>периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку чеснока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>регламентов, чеснок с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения чеснока и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество чеснока, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности чеснока (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) чеснока – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) чеснок размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение чеснока непосредственно на полу, неупакованный в транспортную тару чеснока. В нашей организации при хранении чеснока не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения чеснока мест.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) обеспечены условия для хранения чеснока, установленные производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 80 %, а температурный режим хранения - 4<sup>0</sup>С).</p> <p>Хранение в складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) чеснока осуществляется без доступа естественного и искусственного освещения.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение чеснока (в месте оказания услуг – повара,</p>	<p>следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение</li> </ol>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования чеснока, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки чеснока при относительной влажности воздуха 80 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку чеснока, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку чеснока, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к</p>	<p>календарный год (с последующей пролонгацией). Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку чеснока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Кладовщики, осуществляющие приемку чеснока, и имеющие непосредственный контакт с чесноком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения</p>	<p>кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Кладовщики, ответственные за хранение чеснока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением чеснока (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p>	<p>чеснока при погрузке и выгрузке. Поставляемый и разгружаемый продукт питания - чеснок имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции. Доставка и разгрузка продукта питания - чеснока силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки. Поставляемый и разгружаемый продукт питания - чеснок соответствует всем необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – чеснок, он всегда сопровождается документами,</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>транспортировке чеснока (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку чеснока, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</li> <li>- водители, осуществляющие перевозку чеснока, и имеющие непосредственный контакт с чесноком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>Кладовщики, ответственные за хранение чеснока, и имеющие непосредственный контакт с чесноком (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Чеснок хранится в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p> <p>В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза в процессе хранения чеснок периодически проверяется и подвергается переборке и очистке.</p>	<p>относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - чеснок всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки",</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>			<p>утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Кукуруза консервированная (далее – кукуруза )</p>		<p>Условия транспортировки кукурузы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки кукуруза в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно - кукуруза транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование кукурузы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется кукуруза нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Кукуруза транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров.</p> <p>Нашей организацией не осуществляется перевозка кукурузы вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке кукурузы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: кукуруза перевозится только совместно с плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке кукуруза нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС</p>	<p>Условия приемки кукурузы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается кукуруза исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии кукурузы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия кукурузы, такая партия кукурузы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить</p>	<p>Условия хранения кукурузы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение кукурузы в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении кукурузы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем кукурузы: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 6 месяцев с даты производства.</p> <p>Кукуруза, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения кукурузы на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку кукурузы, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей</p>



		<p>021/2011 (О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка кукурузы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем кукурузы, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту кукурузы от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки кукурузы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке кукурузы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, – водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение кукурузы с другими продуктами, исключаящие загрязнение кукурузы; изменения его органолептических свойств при перевозке.</li> <li>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку кукурузы, имеющие непосредственный контакт с</li> </ul>	<p>прослеживаемость каждой принимаемой партии кукурузы.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается кукуруза исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии кукурузы, упаковка и таргательно проверяется, и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия кукурузы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку кукурузы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с кукурузой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения кукурузы, установленных производителем кукурузы.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с кукурузой.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение кукурузы совместно с пищевой продукцией иного вида и непивцевой продукцией.</p> <p>Кукуруза размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: кукуруза хранится только совместно с плодовоовощной продукцией (консервами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, кукуруза с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения кукурузы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество кукурузы, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности кукурузы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) кукурузы – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) кукуруза размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется</p>	<p>продолгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку кукурузы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке кукурузы, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых</li> </ol>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>кукурузой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения кукурузы при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования кукурузы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки кукурузы при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку кукурузы, имеют при себе личные медицинские книжки с</p>	<p>последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку кукурузы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку кукурузы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные</p>	<p>хранение кукурузы непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару кукурузы. В нашей организации при хранении кукурузы не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения кукурузы мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение кукурузы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение кукурузы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение кукурузы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - кукуруза имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку кукурузы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке кукурузы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку кукурузы, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку кукурузы, и имеющие непосредственный контакт с кукурузой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>работные), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку кукурузы, и имеющие непосредственный контакт с кукурузой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и</li> </ol>	<p>больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением кукурузы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение кукурузы, и имеющие непосредственный контакт с кукурузой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020, также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - кукурузы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - кукуруза соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания - кукуруза, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - кукуруза всегда разгружается в упаковке, соответствующей</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	Курага		<p>Условия транспортировки кураги в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки кураги в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – курага транспортируется при</p>	<p>Условия приемки кураги в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Условия хранения кураги в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение кураги в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку кураги, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте</p>



		<p>относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование кураги в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется курага нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Курага транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка кураги вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке кураги нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: курага перевозится только совместно с плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке кураги нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка кураги нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем кураги, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту кураги от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция</li> </ul>	<p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается курага исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии кураги, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия кураги, такая партия кураги не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии кураги.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается курага исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии кураги, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия кураги не</p>	<p>порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении кураги в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем кураги: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промучного хранения) – 3 месяца с даты производства.</p> <p>Курага, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения кураги на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения кураги, установленных производителем кураги.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с курагой.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение кураги совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p>	<p>оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду; имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку кураги (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки кураги выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке кураги нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение кураги с другими продуктами, исключающие загрязнение кураги, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку кураги, имеющие непосредственный контакт с курагой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения кураги при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры</p>	<p>принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку кураги (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с курагой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку кураги (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении</p>	<p>Курага размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: курага хранится только совместно с плодовоовощной продукцией (сухофруктами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, курага с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения кураги и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество кураги, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности кураги (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок променуточного хранения) кураги – 3 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) курага размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение кураги непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару кураги. В нашей организации при хранении кураги не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения кураги мест.</p> <p>Курага хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при</p>	<p>гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке кураги, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой</li> </ol>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средства, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования кураги, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки кураги при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку кураги, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку кураги, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных</p>	<p>профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку кураги (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Курага хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение кураги (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение кураги (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с</p>	<p>санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение кураги при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - курага имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствует требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - кураги силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке кураги (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку кураги, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку кураги, и имеющие непосредственный контакт с курагой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> </ol>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку кураги, и имеющие непосредственный контакт с курагой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> </ol>	<p>подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением кураги (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение кураги, и имеющие непосредственный контакт с курагой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - курага соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – курага, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - курага всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>упаковки» (вместе с ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Варенье</p>	<p>Условия транспортировки варенья в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки варенья в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно - варенье транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование варенья в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется варенье нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. варенье транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который</p>	<p>Условия приемки варенья в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается варенье исключительно вместе с сопровождающими его документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларация соответствия. При приемке каждой партии</p>	<p>Условия хранения варенья в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение варенья в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении варенья в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем варенья: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 3 месяца с даты производства.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку варенья, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и</p>

		<p>предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка варенья вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке варенья нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: варенье перевозится только совместно с плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке варенье нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка варенья нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем варенья, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту варенья от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки варенья выполнена из моющегося, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> </ul>	<p>варенья, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия варенья, такая партия варенья не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии варенья.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается варенье исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии варенья, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия варенья не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку варенья (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с вареньем, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические</p>	<p>варенье, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения варенья на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения варенья, установленных производителем варенья.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с вареньем.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение варенья совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>варенье размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства; варенье хранится только совместно с плодовоовощной продукцией (консервами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, варенье с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения варенья и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество варенья, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания</p>	<p>аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку варенья (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке варенья, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- при перевозке варенья нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение варенья с другими продуктами, исключающие загрязнение варенья, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку варенья, имеющие непосредственный контакт с вареньем, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения варенья при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p>	<p>медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку варенья (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности варенья (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) варенья – 3 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) варенье размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение варенья непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару варенья. В нашей организации при хранении варенья не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения варенья мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение варенья (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение варенья (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение варенья при погрузке и выгрузке.</li> </ol>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования варенья, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки варенья при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку варенья, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку варенья, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке варенья (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку варенья, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку варенья (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку варенья, и имеющие непосредственный контакт с вареньем, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> </ol>	<p>медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением варенья (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение варенья, и имеющие непосредственный контакт с вареньем (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю</li> </ol>	<p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – варенье имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – варенья силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – варенье соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – варенье, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</li> <li>- водители, осуществляющие перевозку варенья, и имеющие непосредственный контакт с вареньем, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>варенье хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания - варенье всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденном решением Комиссии Таможенного</p>
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

						союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
	Говядин а тазобед р. /лопатка с/м (далее – мясо)	<p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – мясо транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование мяса в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Мясо в нашей организации перевозится заморозиваемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (мясо транспортируется при температуре -18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется мясо нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Мясо транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с мясом.</p>	<p>Условия приемки мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии мяса, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия мяса, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость</p>	<p>Условия хранения мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем мяса: температурный режим хранения - -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок променучного хранения) – 2 месяца с даты выработки.</p> <p>Мясо, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком; (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку мяса, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации,</p>	

		<p>При транспортировке мяса нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: мясо перевозится только совместно с замороженными мясными продуктами.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка мяса нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем мяса, а именно: при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту мяса от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки мяса выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке мяса нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</li> <li>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение мяса с другими продуктами, исключаящие</li> </ul>	<p>каждой принимаемой партии мяса.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии мяса, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, гнили, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>температурно-влажностным режимом хранения мяса в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения мяса, установленных производителем мяса.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение мяса вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение мяса совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Мясо размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: мясо хранится только совместно с замороженными мясными продуктами (мясом и продуктами из мяса).</p> <p>Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, мясо с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения мяса и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество мяса, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности мяса (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) мяса – 2 месяца с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) мясо</p>	<p>осуществляющие разгрузку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке мяса, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю</li> </ol>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>загрязнение мяса, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения мяса при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования мяса, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки мяса при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную</p>	<p>размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение мяса непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару мяса. В нашей организации при хранении мяса не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения мяса мест.</p> <p>Мясо в нашей организации (также в месте оказания услуг) хранится на стеллажах (также в штабелях).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок,</p>	<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение мяса при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт литания - мясо имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку мяса, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке мяса (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку мяса, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом,</p>	<p>гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно</li> </ol>	<p>заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением мяса (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют</li> </ol>	<p>маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – мяса силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – мясо, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания – мясо всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям</p>
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Мясо уложено в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха</p>	<p>к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Мясо кур (п/ф бедро с/м {далее – мясо})</p>	<p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – мясо транспортируется при</p>	<p>Условия приемки мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания</p>	<p>Условия хранения мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку мяса, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют</p>

		<p>относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование мяса в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Мясо в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (мясо транспортируется при температуре -18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется мясо нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Мясо транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с мясом.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: мясо перевозится только совместно с замороженными мясными продуктами.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка мяса нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем мяса, а именно: при относительной влажности воздуха</li> </ul>	<p>услуг) принимается мясо исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии мяса, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия мяса, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии мяса.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии мяса, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия мяса не</p>	<p>режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем мяса: температурный режим хранения - -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 месяца с даты выработки.</p> <p>Мясо, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения мяса в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения мяса, установленных производителем мяса.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение мяса вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение мяса</p>	<p>исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту мяса от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки мяса выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке мяса нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение мяса с другими продуктами, исключаящие загрязнение мяса, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации</p>	<p>принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении</p>	<p>совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Мясо размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: мясо хранится только совместно с замороженными мясными продуктами (мясом и продуктами из мяса).</p> <p>Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, мясо с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения мяса и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество мяса, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности мяса (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) мяса – 2 месяца с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) мясо размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение мяса непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару мяса. В нашей организации при хранении мяса не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения мяса мест.</p> <p>Мясо в нашей организации (также в месте оказания услуг) хранится на стеллажах (также в штабелях).</p>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке мяса, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по</li> </ol>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения мяса при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды), включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования мяса, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки мяса при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам,</p>	<p>мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение мяса при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – мяса силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт</p>
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку мяса, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке мяса (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования в медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку мяса, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю</li> </ol>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> </ol>	<p>связанным с хранением мяса (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Мясо уложено в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха</p>	<p>питания - мясо соответствует всем необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – мясо, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - мясо всегда разгружается в упаковку, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки». На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Мясо нур (п/ф голень,) с/м (далее – мясо)</p>		<p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – мясо транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование мяса в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Мясо в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (мясо транспортируется при температуре - 18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p>	<p>Условия приемки мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке</p>	<p>Условия хранения мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем мяса: температурный режим хранения - -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку мяса, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских</p>

		<p>Не транспортируется мясо нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Мясо транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с мясом.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: мясо перевозится только совместно с замороженными мясными продуктами.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка мяса нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем мяса, а именно: при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве);</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту мяса от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей</li> </ul>	<p>каждой партии мяса, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия мяса, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии мяса.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии мяса, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические</p>	<p>(промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 месяца с даты выработки.</p> <p>Мясо, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения мяса в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения мяса, установленных производителем мяса.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение мяса вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение мяса совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Мясо размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: мясо хранится только совместно с замороженными мясными продуктами (мясом и продуктами из мяса).</p> <p>Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, мясо с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения мяса и утилизируется (на</p>	<p>книжечк, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке мяса, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально</li> </ol>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки мяса выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке мяса нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</li> <li>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаяе соприкосновение мяса с другими продуктами, исключающие загрязнение мяса, изменения его органолептических свойств при перевозке.</li> <li>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения мяса при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для</li> </ul>	<p>медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество мяса, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности мяса (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) мяса – 2 месяца с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) мясо размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение мяса непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару мяса. В нашей организации при хранении мяса не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения мяса мест.</p> <p>Мясо в нашей организации (также в месте оказания услуг) хранится на стеллажах (также в штабелях).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у</p>	<p>отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте,</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение мяса при погрузке и выгрузке.</li> </ol> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо имеет товарный вид, без дефектов</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования мяса, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки мяса при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку мяса, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке мяса (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку мяса, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> </ol>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением мяса (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> </ol>	<p>и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – мяса силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – мяса, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</li> <li>- водители, осуществляющие перевозку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Мясо уложено в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха</p>	<p>качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - мясо всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
		<p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – мясо транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование мяса в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Мясо в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (мясо транспортируется при температуре -18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется мясо нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Мясо транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с мясом.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организации соблюдаются правила товарного соседства.</p>	<p>Условия приемки мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акты сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии мяса, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия мяса, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии мяса.</p>	<p>Условия хранения мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем мяса: температурный режим хранения - -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 месяца с даты выработки.</p> <p>Мясо, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком; (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку мяса, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку</p>



		<p>мясо перевозится только совместно с замороженными мясными продуктами. При транспортировке мяса нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка мяса нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем мяса, а именно: при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту мяса от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки мяса выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке мяса нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение мяса с другими продуктами, исключаящие загрязнение мяса, изменения его органолептических свойств при перевозке.</li> </ul>	<p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии мяса, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия мяса не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания</p>	<p>хранения мяса в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения мяса, установленных производителем мяса. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение мяса вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение мяса совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Мясо размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: мясо хранится только совместно с замороженными мясными продуктами (мясом и продуктами из мяса). Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, мясо с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения мяса и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество мяса, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности мяса (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) мяса – 2 месяца с даты выработки). В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) мясо размещается для хранения на стеллажах. В</p>	<p>мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке мяса, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не</li> </ol>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения мяса при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования мяса, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки мяса при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеют при</p>	<p>услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с</p>	<p>нашей организации не осуществляется хранение мяса непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару мяса. В нашей организации при хранении мяса не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения мяса мест.</p> <p>Мясо в нашей организации (также в месте оказания услуг) хранится на стеллажах (также в штабелях).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в</p>	<p>допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение мяса при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- Больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку мяса, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке мяса (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку мяса, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается</li> </ol>	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением мяса (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды</li> </ol>	<p>каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – мяса силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – мясо, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность. товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания – мясо всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Мясо уложено в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха</p>	<p>груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Свинина окорок {мясо б/к} замороженная {далее – мясо}</p>	<p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – мясо транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p>	<p>Условия приемки мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо</p>	<p>Условия хранения мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку мяса, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую</p>



		<p>Транспортирование мяса в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Мясо в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (мясо транспортируется при температуре -18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется мясо нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Мясо транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с мясом.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: мясо перевозится только совместно с замороженными мясными продуктами.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка мяса нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем мяса, а именно: при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> </ul>	<p>исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт о сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии мяса, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия мяса, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии мяса.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии мяса, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия мяса не</p>	<p>режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем мяса: температурный режим хранения -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 месяца с даты выработки.</p> <p>Мясо, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения мяса в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения мяса, установленных производителем мяса.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение мяса вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение мяса</p>	<p>санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту мяса от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки мяса выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке мяса нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение мяса с другими продуктами, исключая загрязнение мяса, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении</p>	<p>совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Мясо размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: мясо хранится только совместно с замороженными мясными продуктами (мясом и продуктами из мяса).</p> <p>Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, мясо с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения мяса и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество мяса, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности мяса (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) мяса – 2 месяца с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) мясо размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение мяса непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару мяса. В нашей организации при хранении мяса не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения мяса мест.</p> <p>Мясо в нашей организации (также в месте оказания услуг) хранится на стеллажах (также в штабелях).</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке мяса, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения;</li> </ol>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения мяса при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды), включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования мяса, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки мяса при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам,</p>	<p>осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды,</p> <p>б. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение мяса при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – мяса силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку мяса, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке мяса (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку мяса, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средства, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена водителя);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> </ol>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> </ol>	<p>связанным с хранением мяса (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Мясо уложено в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха</p>	<p>соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – мясо, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - мясо всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки)]. На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Филе Трески морозное (далее – рыба)</p>		<p>Условия транспортировки рыбы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки рыбы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – рыба транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование рыбы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Рыба в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (рыба транспортируется при температуре -18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется рыба нашей организацией случайными транспортными</p>	<p>Условия приемки рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается рыба исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими ее качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии рыбы,</p>	<p>Условия хранения рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем рыбы: температурный режим хранения - -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку рыбы, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских</p>

		<p>средствами, совместно с непродовольственными товарами. Рыба транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон, который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с рыбой.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: рыба перевозится только совместно с мороженными рыбными продуктами.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка рыбы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем рыбы, а именно: при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту рыбы от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на</li> </ul>	<p>товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия рыбы, такая партия рыбы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии рыбы.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается рыба исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии рыбы, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия рыбы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры</p>	<p>максимальный срок пролежания хранения) – 1 месяц с даты выработки.</p> <p>Рыба, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения рыбы в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения рыбы, установленных производителем рыбы.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение рыбы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение рыбы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Рыба размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: рыба хранится только совместно с мороженными рыбными продуктами (рыбой и продуктами из рыбы).</p> <p>Не соответствующая требованиям нормативных документов и технических регламентов, рыба с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения рыбы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p>	<p>книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке рыбы, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально</li> </ol>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки рыбы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке рыбы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</li> <li>- водители, постоянно обеспечивают условия ее размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение рыбы с другими продуктами, исключаящие загрязнение рыбы, изменения ее органолептических свойств при перевозке.</li> <li>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения рыбы при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых</li> </ul>	<p>(медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>Количество рыбы, хранящейся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности рыбы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) рыбы – 1 месяц с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) рыбы размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение рыбы непосредственно на полу, неупакованной в транспортную тару рыбы. В нашей организации при хранении рыбы не осуществляется соприкосновение ее с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения рыбы мест.</p> <p>Рыба хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 95 %, а температурный режим хранения – <math>-18^{\circ}\text{C}</math>).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок,</p>	<p>отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте,</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение рыбы при погрузке и выгрузке.</li> </ol> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – рыба имеет товарный вид, без дефектов</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования рыбы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки рыбы при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке рыбы (осуществляется немедленная замена водителя). Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку рыбы, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p>	<p>заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением рыбы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p>	<p>и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - рыбы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - рыба соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – рыба, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Рыба уложена в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха.</p>	<p>качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - рыба всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N</p>
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
		<p>Условия транспортировки рыбы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки рыбы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – рыба транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование рыбы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Рыба в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (рыба транспортируется при температуре -18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется рыба нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Рыба транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон, который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с рыбой.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организации соблюдаются правила товарного</p>	<p>Условия приемки рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается рыба исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими ее качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акты сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии рыбы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия рыбы, такая партия рыбы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии рыбы.</p>	<p>Условия хранения рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем рыбы, температурный режим хранения - -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 1 месяц с даты выработки.</p> <p>Рыба, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку рыбы, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации,</p>

		<p>соседства: рыба перевозится только совместно с мороженными рыбными продуктами.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка рыбы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем рыбы, а именно: при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту рыбы от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки рыбы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке рыбы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия ее размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение рыбы с другими продуктами, исключаящие загрязнение рыбы, изменения ее органолептических свойств при перевозке.</li> </ul>	<p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается рыба исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии рыбы, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия рыбы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания</p>	<p>хранения рыбы в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения рыбы, установленных производителем рыбы.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение рыбы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение рыбы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Рыба размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: рыба хранится только совместно с мороженными рыбными продуктами (рыбой и продуктами из рыбы).</p> <p>Не соответствующая требованиям нормативных документов и технических регламентов, рыба с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения рыбы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество рыбы, хранящейся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности рыбы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) рыбы – 1 месяц с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) рыбы размещается для хранения на стеллажах. В</p>	<p>осуществляющие разгрузку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке рыбы, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю</li> </ol>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения рыбы при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования рыбы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки рыбы при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеют при</p>	<p>услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с</p>	<p>нашей организации не осуществляется хранение рыбы непосредственно на полу, неулакованной в транспортную тару рыбы. В нашей организации при хранении рыбы не осуществляется соприкосновение ее с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения рыбы мест.</p> <p>Рыба хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 95 %, а температурный режим хранения - -18°C).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной</p>	<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение рыбы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт литания - рыба имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- Больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке рыбы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку рыбы, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается</li> </ol>	<p>гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением рыбы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу</li> </ol>	<p>маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – рыбы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – рыба соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – рыба, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания – рыба всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>сотрудница выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Рыба уложена в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха.</p>	<p>к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Рыба б/к филе Окуня морское мороженое</p>	<p>Условия транспортировки рыбы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки рыбы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – рыба транспортируется при</p>	<p>Условия приемки рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания</p>	<p>Условия хранения рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку рыбы, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно</p>

		<p>{далее – рыба}</p>	<p>относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование рыбы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Рыба в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (рыба транспортируется при температуре -18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется рыба нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Рыба транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон, который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с рыбой.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства, рыба перевозится только совместно с мороженными рыбными продуктами.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <p>- перевозка рыбы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем рыбы, а именно: при относительной влажности воздуха</p>	<p>услуг) принимается рыба исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими ее качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии рыбы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия рыбы, такая партия рыбы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии рыбы.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается рыба исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии рыбы, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия рыбы не</p>	<p>режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем рыбы: температурный режим хранения - -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 1 месяц с даты выработки.</p> <p>Рыба, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации (кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения рыбы в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения рыбы, установленных производителем рыбы.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение рыбы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение рыбы</p>	<p>используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет</p>
--	--	-----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту рыбы от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки рыбы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке рыбы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия ее размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение рыбы с другими продуктами, исключая загрязнение рыбы, изменения ее органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации</p>	<p>принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, прохождении</p>	<p>совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Рыба размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: рыба хранится только совместно с мороженными рыбными продуктами (рыбой и продуктами из рыбы).</p> <p>Не соответствующая требованиям нормативных документов и технических регламентов, рыба с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения рыбы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество рыбы, хранящейся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности рыбы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) рыбы – 1 месяц с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) рыба размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение рыбы непосредственно на полу, неупакованной в транспортную тару рыбы. В нашей организации при хранении рыбы не осуществляется соприкосновение ее с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения рыбы мест.</p> <p>Рыба хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в транспортной таре в соответствии с условиями хранения,</p>	<p>компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке рыбы, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> </ol>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения рыбы при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды), включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования рыбы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки рыбы при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>установленными изготовителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 95 %, а температурный режим хранения - -18°C).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>б. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение рыбы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – рыба имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020, также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – рыбы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p>
--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке рыбы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования в медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку рыбы, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> </ol>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> </ol>	<p>носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением рыбы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Рыба уложена в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха.</p>	<p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – рыба соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – рыба, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания – рыба всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 759 «О принятии технического регламента Таможенного</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Рыба б/к филе Судака мороженое (далее – рыба)</p>	<p>Условия транспортировки рыбы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки рыбы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – рыба транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование рыбы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Рыба в нашей организации перевозятся замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (рыба транспортируется при температуре -</p>	<p>Условия приемки рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается рыба исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими ее качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные</p>	<p>Условия хранения рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем рыбы: температурный режим хранения - -18°C,</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку рыбы, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной</p>

		<p>18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется рыба нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Рыба транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон, который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с рыбой.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: рыба перевозится только совместно с мороженными рыбными продуктами.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка рыбы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем рыбы, а именно: при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту рыбы от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители;</li> </ul>	<p>сопроводительные документы. При приемке каждой партии рыбы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия рыбы, такая партия рыбы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии рыбы.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается рыба исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии рыбы, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия рыбы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в</p>	<p>относительная влажность воздуха при хранении – 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 1 месяц с даты выработки.</p> <p>Рыба, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения рыбы в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения рыбы, установленных производителем рыбы.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение рыбы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение рыбы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Рыба размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: рыба хранится только совместно с мороженными рыбными продуктами (рыбой и продуктами из рыбы).</p> <p>Не соответствующая требованиям нормативных документов и технических регламентов, рыба с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником</p>	<p>гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке рыбы, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки рыбы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке рыбы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</li> <li>- водители, постоянно обеспечивают условия ее размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение рыбы с другими продуктами, исключаящие загрязнение рыбы, изменения ее органолептических свойств при перевозке.</li> <li>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения рыбы при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на</li> </ul>	<p>нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации</p>	<p>с места хранения рыбы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество рыбы, хранящейся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности рыбы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) рыбы – 1 месяц с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) рыбы размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение рыбы непосредственно на полу, неулакованной в транспортную тару рыбы. В нашей организации при хранения рыбы не осуществляется соприкосновение ее с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения рыбы мест.</p> <p>Рыба хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 95 %, а температурный режим хранения - <math>-18^{\circ}\text{C}</math>).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение рыбы при погрузке и выгрузке.</li> </ol>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования рыбы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки рыбы при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке рыбы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения</p>	<p>гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением рыбы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены.</p>	<p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – рыба имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – рыбы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – рыба соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – рыба, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>перевозку рыбы, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средства, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. туалет моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Рыба уложена в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха.</p>	<p>законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p> <p>Продукт питания - рыба всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
		<p>Условия транспортировки рыбы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки рыбы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – рыба транспортируется при относительной влажности воздуха 95 %, температуре -18°C.</p> <p>Транспортирование рыбы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Рыба в нашей организации перевозится замораживаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (рыба транспортируется при температуре -18°C), видом транспортного средства – рефрижераторный фургон.</p> <p>Не транспортируется рыба нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Рыба транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – рефрижераторный фургон, который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров.</p>	<p>Условия приемки рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается рыба исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими ее качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии рыбы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия рыбы, такая партия рыбы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет</p>	<p>Условия хранения рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (95 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре -18°C.</p> <p>Для рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении рыбы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем рыбы: температурный режим хранения - -18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 95 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 1 месяц с даты выработки.</p> <p>Рыба, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку рыбы, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>



		<p>Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с рыбой.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: рыба перевозится только совместно с мороженными рыбными продуктами.</p> <p>При транспортировке рыбы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка рыбы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем рыбы, а именно: при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту рыбы от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки рыбы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке рыбы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</li> <li>- водители, постоянно обеспечивают условия</li> </ul>	<p>обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии рыбы.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается рыба исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии рыбы, упаковка и тарачательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия рыбы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения рыбы в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения рыбы, установленных производителем рыбы.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение рыбы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение рыбы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Рыба размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: рыба хранится только совместно с мороженными рыбными продуктами (рыбой и продуктами из рыбы).</p> <p>Не соответствующая требованиям нормативных документов и технических регламентов, рыба с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения рыбы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество рыбы, хранящейся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности рыбы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный</p>	<p>последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке рыбы, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых</li> </ol>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>ее размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение рыбы с другими продуктами, исключаящие загрязнение рыбы, изменения ее органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие непосредственный контакт с рыбой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения рыбы при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования рыбы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки</p>	<p>последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку рыбы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие),</p>	<p>срок промежуточного хранения) рыбы – 1 месяц (с даты выработки).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) рыба размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение рыбы непосредственно на полу, неупакованной в транспортную тару рыбы. В нашей организации при хранении рыбы не осуществляется соприкосновение ее с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения рыбы мест.</p> <p>Рыба хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в транспортной таре в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 95 %, а температурный режим хранения – -18<sup>0</sup>С).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку</p>	<p>заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение рыбы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – рыба имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>рыбы при относительной влажности воздуха 95 % и температуре -18°С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рыбы, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку рыбы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке рыбы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку рыбы, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации</p>	<p>проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и</li> </ol>	<p>установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением рыбы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе,</li> </ol>	<p>маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020, также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – рыбы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – рыба соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – рыба, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасности: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку рыбы, и имеющие непосредственный контакт с рыбой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>осуществляется незамедлительная замена сотрудница);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Рыба уложена в штабеля с прокладкой реек между рядами для циркуляции воздуха.</p>	<p>Продукт питания - рыба всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		Сок томатный (далее – сок)	Условия транспортировки сока в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.	Условия приемки сока в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем	Условия хранения сока в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.	Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку сока, т.е. имеющие непосредственный контакт с



		<p>Условия транспортировки сока в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно - сок транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование сока в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется сок нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Сок транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка сока вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке сока нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: сок перевозится только совместно с безалкогольными напитками.</p> <p>При транспортировке сок нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка сока нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем сока, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров</li> </ul>	<p>действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сок исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии сока, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия сока, такая партия сока не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии сока.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сок исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии сока, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия,</p>	<p>Хранение сока в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении сока в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем сока: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 3 месяца с даты производства.</p> <p>Сок, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения сока на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения сока, установленных производителем сока.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с соком.</p>	<p>ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку сока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>постоянно обеспечивает защиту сока от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки сока выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке сока нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение сока с другими продуктами, исключая загрязнение сока, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сока, имеющие непосредственный контакт с соком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не</p>	<p>нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия сока не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с соком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе,</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение сока совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией.</p> <p>Сок размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: сок хранится только совместно с безалкогольными напитками.</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, сок с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения сока и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество сока, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности сока (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промучного хранения) сока – 3 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) сок размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение сока непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару сока. В нашей организации при хранении сока не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения сока мест.</p>	<p>периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке сока, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают</li> </ol>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>являлись источником загрязнения сока при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования сока, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки сока при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сока, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку сока, имеющие подозрения на такие заболевания,</p>	<p>сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку сока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>Кладовщики, ответственные за хранение сока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам,</p>	<p>по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение сока при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – сок имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствует требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции. Доставка и разгрузка продукта питания – сока силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке сока (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку сока, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</li> <li>- водители, осуществляющие перевозку сока, и имеющие непосредственный контакт с соком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу</li> </ol> </li> </ul>	<p>последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сока, и имеющие непосредственный контакт с соком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой</li> </ol>	<p>связанным с хранением сока (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сока, и имеющие непосредственный контакт с соком (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Сок хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – сок соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – сок, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - сок всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);          5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;          6. работают только в масках.</p>	<p>санитарной одежды для работы);          5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;          6. работают только в масках.</p>		<p>упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Сок тыквенный (далее – сок)</p>	<p>Условия транспортировки сока в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.          Условия транспортировки сок в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – сок транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.          Транспортирование сока в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.          Не транспортируется сок нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами.          Сок транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который</p>	<p>Условия приемки сока в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.          В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сок исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии сока,</p>	<p>Условия хранения сока в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.          Хранение сока в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.          При хранении сока в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем сока: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промучного хранения) – 3 месяца с даты производства.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку сока, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление,</p>

			<p>предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка сока вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке сока нашей организацией соблюдаются правила товарного соседства: сок перевозится только совместно с безалкогольными напитками.</p> <p>При транспортировке сок нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка сока нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем сока, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту сока от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки сока выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> </ul>	<p>товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия сока, такая партия сока не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии сока.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается сок исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии сока, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия сока не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с соком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры</p>	<p>Сок, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения сока на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения сока, установленных производителем сока.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с соком.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение сока совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Сок размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства; сок хранится только совместно с безалкогольными напитками.</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, сок с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения сока и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество сока, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг),</p>	<p>выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку сока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке сока, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную</li> </ol>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- при перевозке сока нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение сока с другими продуктами, исключая загрязнение сока, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сока, имеющие непосредственный контакт с соком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения сока при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p>	<p>(медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности сока (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) сока – 3 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) сок размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение сока непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару сока. В нашей организации при хранении сока не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения сока мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сока (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку</p>	<p>одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте;</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение сока при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – сок имеет</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования сока, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки сока при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15<sup>0</sup>С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку сока, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку сока, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке сока (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку сока, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку сока (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку сока, и имеющие непосредственный контакт с соком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> </ol>	<p>установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением сока (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение сока, и имеющие непосредственный контакт с соком (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе,</li> </ol>	<p>товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – сока силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – сок соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – сок, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку сока, и имеющие непосредственный контакт с соком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>осуществляется незамедлительная замена (сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Сок хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - сок всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим</p>
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>Условия транспортировки масла в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки масла в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – масло транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование масла в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется масло нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Масло транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров.</p> <p>Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с маслом.</p> <p>При транспортировке масла нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: масло перевозится только совместно с масложировой продукцией.</p> <p>При транспортировке масла нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <p>- перевозка масла нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования,</p>	<p>Условия приемки масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается масло исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии масла, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, такая партия масла не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии масла.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается масло исключительно в чистой,</p>	<p>Условия хранения масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении масла в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем масла: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок променуточного хранения) – 1 месяца с даты производства.</p> <p>Масло, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения масла на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения</p>	<p>регламентам на отдельные виды продукта питания.</p> <p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку масла, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку масла (в месте оказания</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>установленными изготовителем масла, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту масла от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки масла выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке масла нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</li> <li>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение масла с другими продуктами, исключаящие загрязнение масла, изменения его органолептических свойств при перевозке.</li> <li>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку масла, имеющие непосредственный контакт с маслом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей</li> </ul>	<p>ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии масла, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия масла не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку масла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с маслом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку масла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую</p>	<p>условий хранения масла, установленных производителем масла.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение масла вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение масла совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Масло размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: масло хранится только совместно с масложировой продукцией.</p> <p>Не соответствующее требованиям нормативных документов и технических регламентов, масло с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения масла и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество масла, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности масла (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) масла – 1 месяца с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) масло размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение масла непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару масла. В нашей организации при хранении масла не осуществляется соприкосновение его с</p>	<p>услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке масла, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте,</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе,</li> </ol>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения масла при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования масла, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки масла при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку масла, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у</p>	<p>книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку масла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку</p>	<p>поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения масла мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение масла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Масло хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 75 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение масла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у</p>	<p>осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение масла при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - масло имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020, также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку масла, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке масла (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку масла, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку масла, и имеющие непосредственный контакт с маслом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> </ol>	<p>и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку масла, и имеющие непосредственный контакт с маслом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> </ol>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением масла (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение масла, и имеющие непосредственный контакт с маслом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды</li> </ol>	<p>указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – масла силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – масло соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – масло, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания – масло всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Масло хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Крупа ячменная перловая (далее – крупа)</p>	<p>Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – крупа транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование крупы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p>	<p>Условия приемки крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его</p>	<p>Условия хранения крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку крупы, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с</p>

		<p>Не транспортируется крупа нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Крупа транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с крупой. При транспортировке крупы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: крупа перевозится только совместно с бакалейными товарами. При транспортировке крупы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка крупы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем крупы, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту крупы от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на</li> </ul>	<p>качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии крупы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия крупы, такая партия крупы не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии крупы. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии крупы, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия крупы не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие</p>	<p>срок годности, установленные изготовителем крупы: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 6 месяцев с даты производства. Крупа, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки). В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения крупы на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения крупы, установленных производителем крупы. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение крупы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение крупы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Крупа размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: крупа хранится только совместно с бакалейными товарами (крупяными и бобовыми изделиями).</p>	<p>отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку крупы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки крупы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке крупы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</li> <li>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение крупы с другими продуктами, исключаящие загрязнение крупы, изменения его органолептических свойств при перевозке.</li> <li>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеющие непосредственный контакт с крупой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения крупы при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых</li> </ul>	<p>непосредственный контакт с крупой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок,</p>	<p>не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, крупа с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения крупы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество крупы, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности крупы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок променуточного хранения) крупы – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) крупа размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение крупы непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару крупы. В нашей организации при хранении крупы не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения крупы мест.</p> <p>Крупа хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Крупа хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке крупы, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды</li> </ol>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования крупы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки крупы при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку крупы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке крупы (осуществляется немедленная замена водителя). Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку крупы, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным</p>	<p>заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями. Кладовщики, ответственные за хранение крупы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации</p>	<p>отдельно от личной одежды, б. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение крупы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции. Доставка и разгрузка продукта питания - крупы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа соответствует всем</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>категорически не допускаются к работам, связанным с хранением крупы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – крупы, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасности: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания – крупа всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка,</p>
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
	Крупа Геркулес (далее – крупа)	<p>Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – крупа транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование крупы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется крупа нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Крупа транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с крупой. При транспортировке крупы нашей организации соблюдаются правила товарного</p>	<p>Условия приемки крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно вместе с сопровождающими его документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии крупы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия крупы, такая партия крупы не принимается в нашу</p>	<p>Условия хранения крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем крупы: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 4 месяцев с даты производства. Крупа, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку крупы, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в</p>

		<p>соседства: крупа перевозится только совместно с бакалейными товарами. При транспортировке крупы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка крупы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем крупы, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту крупы от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки крупы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов;</li> <li>- при перевозке крупы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение крупы с другими продуктами, исключающие загрязнение крупы, изменения его органолептических свойств при перевозке.</li> </ul>	<p>организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии крупы.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии крупы, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия крупы не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг – повара; кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с крупой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации</p>	<p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения крупы на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения крупы, установленных производителем крупы.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение крупы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение крупы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Крупа размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: крупа хранится только совместно с бакалейными товарами (крупами и бобовыми изделиями).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, крупа с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения крупы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество крупы, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности крупы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более;</p>	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку крупы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке крупы, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,</li> </ol>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеющие непосредственный контакт с крупой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения крупы при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования крупы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки крупы при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеют при</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг по приготовлению</p>	<p>указан максимальный срок променучного хранения) крупы – 4 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) крупа размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение крупы непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару крупы. В нашей организации при хранении крупы не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения крупы мест.</p> <p>Крупа хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Крупа хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у</p>	<p>2. курят только в специально отведенном месте,</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение крупы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- Больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку крупы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке крупы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку крупы, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также</li> </ol>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением крупы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> </ol>	<p>соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - крупы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – крупа, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная,</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - крупя всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Горох  
шлифованный  
{далее –  
горох}

Условия транспортировки гороха в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки гороха в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – горох транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.

Транспортирование гороха в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.

Не транспортируется горох нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Горох транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с горохом. При транспортировке гороха нашей организации соблюдаются правила товарного соседства, горох перевозится только совместно с бакалейными товарами.

При транспортировке гороха нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:

- перевозка гороха нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем гороха, а именно: при относительной влажности воздуха

Условия приемки гороха в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.

В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается горох исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии гороха, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия гороха, такая партия гороха не принимается в нашу организацию.

Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии гороха.

В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается горох исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При

Условия хранения гороха в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.

Хранение гороха в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.

При хранении гороха в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем гороха: температурный режим хранения – 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 месяцев с даты производства.

Горох, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).

В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения гороха на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения гороха, установленных производителем гороха.

Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку гороха, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку гороха (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные



		<p>70 % и температуре 15<sup>0</sup>С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту гороха от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки гороха выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке гороха нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение гороха с другими продуктами, исключаящие загрязнение гороха, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку гороха, имеющие непосредственный контакт с горохом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации</p>	<p>приемке каждой партии гороха, упаковка и таратщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия гороха не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку гороха (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с горохом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку гороха (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение гороха вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение гороха совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Горох размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: горох хранится только совместно с бакалейными товарами (крупяными и бобовыми изделиями).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, горох с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения гороха и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество гороха, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности гороха (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок променучного хранения) гороха – 5 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) горох размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение гороха непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару гороха. В нашей организации при хранении гороха не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем</p>	<p>рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке гороха, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется</li> </ol>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения гороха при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды), включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования гороха, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки гороха при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку гороха, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку гороха (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с</p>	<p>водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения гороха мест.</p> <p>Горох хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Горох хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение гороха (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение гороха (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации</p>	<p>незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение гороха при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - горох имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с</p>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку гороха, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке гороха (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования в медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку гороха, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку гороха, и имеющие непосредственный контакт с горохом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при</li> </ol>	<p>календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку гороха, и имеющие непосредственный контакт с горохом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при</li> </ol>	<p>(оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением гороха (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение гороха, и имеющие непосредственный контакт с горохом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу</li> </ol>	<p>указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – гороха силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – горох соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – горох, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания – горох всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>сотрудница выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Рис шлифованный (далее – крупа)</p>	<p>Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки крупы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – крупа транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование крупы в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p>	<p>Условия приемки крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его</p>	<p>Условия хранения крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении крупы в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку крупы, т.е. имеющие непосредственный контакт с ней, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с</p>



		<p>Не транспортируется крупа нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Крупа транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с крупой. При транспортировке крупы нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: крупа перевозится только совместно с бакалейными товарами. При транспортировке крупы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка крупы нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем крупы, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту крупы от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на</li> </ul>	<p>качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии крупы, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия крупы, такая партия крупы не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии крупы. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крупа исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии крупы, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия крупы не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие</p>	<p>срок годности, установленные изготовителем крупы: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 6 месяцев с даты производства. Крупа, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки). В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения крупы на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения крупы, установленных производителем крупы. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение крупы вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение крупы совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Крупа размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: крупа хранится только совместно с бакалейными товарами (крупяными и бобовыми изделиями).</p>	<p>отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку крупы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки крупы выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке крупы нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</li> <li>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение крупы с другими продуктами, исключаящие загрязнение крупы, изменения его органолептических свойств при перевозке.</li> <li>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеющие непосредственный контакт с крупой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения крупы при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых</li> </ul>	<p>непосредственный контакт с крупой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок,</p>	<p>не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, крупа с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения крупы и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество крупы, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности крупы (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) крупы – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) крупа размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение крупы непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару крупы. В нашей организации при хранении крупы не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения крупы мест.</p> <p>Крупа хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Крупа хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке крупы, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды</li> </ol>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования крупы, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки крупы при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крупы, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку крупы, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке крупы (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку крупы, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным</p>	<p>заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку крупы (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>	<p>соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации</p>	<p>отдельно от личной одежды;</p> <p>б. работают только в масках.</p> <p>Исключено в нашей организации загрязнение крупы при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - крупы силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крупа соответствует всем</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>категорически не допускаются к работам, связанным с хранением крупы (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крупы, и имеющие непосредственный контакт с крупой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>необходимым нормам на продукты питания. В момент разгрузки продукта питания – крупы, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасности: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания – крупа всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка,</p>
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



						содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
	Крахмал картофельный (далее – крахмал).	<p>Условия транспортировки крахмала в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки крахмала в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – крахмал транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование крахмала в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется крахмал нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Крахмал транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с крахмалом. При транспортировке крахмала нашей организации соблюдаются правила</p>	<p>Условия приемки крахмала в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крахмал исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии крахмала, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия крахмала,</p>	<p>Условия хранения крахмала в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение крахмала в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении крахмала в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем крахмала: температурный режим хранения – 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 12 месяцев с даты производства.</p> <p>Крахмал, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку крахмала, т.е. имеющие непосредственный контакт с ними, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в</p>	

			<p>товарного соседства: крахмал перевозится только совместно с бакалейными товарами. При транспортировке крахмала нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка крахмала нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем крахмала, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту крахмала от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки крахмала выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке крахмала нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая любые соприкосновения крахмала с другими продуктами, исключая загрязнение</li> </ul>	<p>такая партия крахмала не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии крахмала. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается крахмал исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии крахмала, упаковка и таратщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия крахмала не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку крахмала (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с крахмалом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации</p>	<p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения крахмала на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения крахмала, установленных производителем крахмала. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение крахмала вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение крахмала совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Крахмал размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства; крахмал хранится только совместно с бакалейными товарами (прочими бакалейными товарами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, крахмал с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения крахмала и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество крахмала, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности крахмала (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более;</p>	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку крахмала (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке крахмала, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,</li> </ol>
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>крахмала, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крахмала, имеющие непосредственный контакт с крахмалом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения крахмала при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования крахмала, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки крахмала при относительной влажности воздуха 70 % и</p>	<p>осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крахмала (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей</p>	<p>указан максимальный срок променучного хранения) крахмала – 12 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) крахмал размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение крахмала непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару крахмала. В нашей организации при хранении крахмала не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения крахмала мест.</p> <p>Крахмал хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Крахмал хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крахмала (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у</p>	<p>2. курят только в специально отведенном месте,</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение крахмала при погрузке и выгрузке. Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крахмал имеют товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>температуре 15<sup>o</sup>C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку крахмала, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку крахмала, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке крахмала (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку крахмала, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p>	<p>осуществляющие приемку крахмала (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку крахмала, и имеющие непосредственный контакт с крахмалом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> </ol>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крахмала (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением крахмала (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение крахмала, и имеющие непосредственный контакт с крахмалом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> </ol>	<p>соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - крахмала силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - крахмал соответствуют всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – крахмал, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная {товарно-</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>- водители, осуществляющие перевозку крахмала, и имеющие непосредственный контакт с крахмалом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - крахмал всегда разгружаются в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>Чай-заварка (далее – чай)</p>	<p>Условия транспортировки чая в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки чая в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – чай транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %; температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование чая в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется чай нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Чай транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с чаем. При транспортировке чая нашей организации соблюдаются правила товарного соседства, чай перевозится только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке чая нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 (О безопасности пищевой продукции), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка чая нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем чая, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> </ul>	<p>Условия приемки чая в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается чай исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии чая, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия чая, такая партия чая не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии чая. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается чай исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При</p>	<p>Условия хранения чая в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение чая в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении чая в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем чая: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 9 месяцев с даты производства. Чай, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения чая на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения чая, установленных производителем чая.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку чая, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку чая (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят</p>
--	--	----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту чая от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки чая выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке чая нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение чая с другими продуктами, исключая загрязнение чая, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку чая, имеющие непосредственный контакт с чаем, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>приемке каждой партии чая, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия чая не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку чая (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с чаем, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку чая (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение чая вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение чая совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Чай размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: чай хранится только совместно с бакалейными товарами (вкусовыми товарами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, чай с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения чая и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество чая, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности чая (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) чая – 9 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) чай размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение чая непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару чая. В нашей организации при хранении чая не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов</p>	<p>профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке чая, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> </ol>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения чая при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды), включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования чая, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки чая при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку чая, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p>	<p>пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку чая (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с</p>	<p>отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения чая мест.</p> <p>Чай хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Чай хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение чая (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение чая (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек,</p>	<p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение чая при погрузке и выгрузке. Поставляемый и разгружаемый продукт питания - чай имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции. Доставка и разгрузка продукта питания - чай</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку чая, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке чая (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку чая, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средства, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку чая, и имеющие непосредственный контакт с чаем, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при</li> </ol>	<p>которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку чая, и имеющие непосредственный контакт с чаем, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при</li> </ol>	<p>наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением чая (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение чая, и имеющие непосредственный контакт с чаем (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют</li> </ol>	<p>силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - чай соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – чай, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - чай всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>«О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»); На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Чай листовый (далее – чай)</p>	<p>Условия транспортировки чая в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки чая в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – чай транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование чая в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется чай нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Чай транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном</p>	<p>Условия приемки чая в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается чай исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации</p>	<p>Условия хранения чая в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение чая в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении чая в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем чая: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку чая, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении</p>

			<p>средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с чаем. При транспортировке чая нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: чай перевозится только совместно с бакалейными товарами.</p> <p>При транспортировке чая нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 (О безопасности пищевой продукции), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка чая нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем чая, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту чая от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки чая выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> </ul>	<p>соответствия. При приемке каждой партии чая, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия чая, такая партия чая не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии чая.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается чай исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии чая, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия чая не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку чая (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с чаем, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в</p>	<p>максимальный срок променуточного хранения) – 9 месяцев с даты производства. Чай, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения чая на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения чая, установленных производителем чая.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение чая вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение чая совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Чай размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: чай хранится только совместно с бакалейными товарами (вкусовыми товарами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, чай с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения чая и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p>	<p>профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку чая (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке чая, указанные выше, ежедневно</p>
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- при перевозке чая нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение чая с другими продуктами, исключаящие загрязнение чая, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку чая, имеющие непосредственный контакт с чаем, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения чая при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p>	<p>нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку чая (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации</p>	<p>Количество чая, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности чая (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) чая – 9 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) чай размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение чая непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару чая. В нашей организации при хранении чая не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения чая мест.</p> <p>Чай хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p> <p>Чай хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение чая (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и</p>	<p>соблюдают следующие правила личной гигиены.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение чая при погрузке и выгрузке.</li> </ol>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования чая, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки чая при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15<sup>0</sup>С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку чая, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку чая, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке чая (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку чая, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку чая (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку чая, и имеющие непосредственный контакт с чаем, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения</p>	<p>заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение чая (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением чая (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение чая, и имеющие непосредственный контакт с чаем (в месте оказания услуг – повара, кухонные</p>	<p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – чай имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – чая силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – чай соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – чай, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку чая, и имеющие непосредственный контакт с чаем, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>туалета моют руки мылом рук;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>работние), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания - чай всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденном решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N</p>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					851, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.	
		Ряженка	<p>Условия транспортировки ряженки в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки ряженки в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – ряженка транспортируется при относительной влажности воздуха 85 %, температуре 4<sup>0</sup>C.</p> <p>Транспортирование ряженки в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Ряженка в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (ряженка транспортируется при температуре 4<sup>0</sup>C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется ряженка нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Ряженка транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка ряженки вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке ряженки нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: ряженка перевозится только</p>	<p>Условия приемки ряженки в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается ряженка исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии ряженки, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия ряженки, такая партия ряженки не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет прослеживаемость</p>	<p>Условия хранения ряженки в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение ряженки в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (85 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4<sup>0</sup>C.</p> <p>Для ряженки в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении ряженки в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем ряженки, температурный режим хранения - 4<sup>0</sup>C, относительная влажность воздуха при хранении - 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 суток с даты производства.</p> <p>Ряженка, находящаяся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку ряженки, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации,</p>

			<p>совместно с охлажденными молочными продуктами.</p> <p>При транспортировке ряженки нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка ряженки нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем ряженки, а именно: при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту ряженки от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки ряженки выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке ряженки нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</li> <li>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение ряженки с другими продуктами, исключающие</li> </ul>	<p>каждой принимаемой партии ряженки.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается ряженка исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии ряженки, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия ряженки не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку ряженки (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с ряженкой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>хранения ряженки в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения ряженки, установленных производителем ряженки.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с ряженкой.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение ряженки совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Ряженка размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: ряженка хранится только совместно с охлажденными молочными продуктами (кисломолочными продуктами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, ряженка с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения ряженки и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество ряженки, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности ряженки (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) ряженки – 5 суток с даты производства).</p>	<p>осуществляющие разгрузку ряженки (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке ряженки, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об</li> </ol>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>загрязнение ряженки, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку ряженки, имеющие непосредственный контакт с ряженкой, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежедневно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения ряженки при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования ряженки, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки ряженки при относительной влажности воздуха 85 % и</p>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку ряженки (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку ряженки (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную</p>	<p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) ряженка размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение ряженки непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару ряженки. В нашей организации при хранении ряженки не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения ряженки мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение ряженки (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение ряженки (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в</p>	<p>этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение ряженки при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - ряженка имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку ряженки, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку ряженки, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке ряженки (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку ряженки, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p>	<p>гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку ряженки, и имеющие непосредственный контакт с ряженкой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно</li> </ol>	<p>установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением ряженки (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение ряженки, и имеющие непосредственный контакт с ряженкой (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют</li> </ol>	<p>имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - ряженки силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - ряженка соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – ряженка, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасности: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - ряженка всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>- водители, осуществляющие перевозку ряженки, и имеющие непосредственный контакт с ряженкой, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Хранение ряженки осуществляется на подтоварниках высотой 15 см от пола в промаркированной таре производителя.</p>	<p>груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	Творожок (мягкий) (далее – творожок)		<p>Условия транспортировки творожка в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки творожка в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – творожок транспортируется при относительной влажности воздуха 85 %; температуре 4<sup>0</sup>С.</p>	<p>Условия приемки творожка в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания</p>	<p>Условия хранения творожка в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение творожка в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (85 %) и светового</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку творожка, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют</p>

			<p>Транспортирование творожка в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Творожок в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (творожок транспортируется при температуре 4°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется творожок нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Творожок транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка творожка вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке творожка нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: творожок перевозится только совместно с охлажденными молочными продуктами.</p> <p>При транспортировке творожка нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка творожка нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем творожка, а именно: при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> </ul>	<p>услуг) принимается творожок исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии творожка, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия творожка, такая партия творожка не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии творожка.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается творожок исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии творожка, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки,</p>	<p>режима для данного вида продукта, при температуре 4°C.</p> <p>Для творожка в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении творожка в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем творожка: температурный режим хранения - 4°C, относительная влажность воздуха при хранении - 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промучного хранения) – 5 суток с даты производства.</p> <p>Творожок, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения творожка в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения творожка, установленных производителем творожка.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с творожком.</p>	<p>исключительно чистую санитарную одежду; имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку творожка (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту творожка от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки творожка выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке творожка нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение творожка с другими продуктами, исключающие загрязнение творожка, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку творожка, имеющие непосредственный контакт с творожком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей</p>	<p>грязи, такая партия творожка не принимается в нашу организацию. Кладовщики, осуществляющие приемку творожка (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с творожком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Кладовщики, осуществляющие приемку творожка (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках,</p>	<p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение творожка совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией. Творожок размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: творожок хранится только совместно с охлажденными молочными продуктами (кисломолочными продуктами). Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, творожок с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения творожка и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество творожка, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности творожка (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) творожка – 5 суток с даты производства). В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) творожка размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение творожка непосредственно на полу, упакованного в транспортную тару творожка. В нашей организации при хранении творожка не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения творожка мест.</p>	<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке творожка, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> </ol>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения творожка при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования творожка, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки творожка при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку творожка, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку творожка (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>Кладовщики, ответственные за хранение творожка (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение творожка (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением творожка</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение творожка при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - творожок имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - творожка силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку творожка, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке творожка (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку творожка, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку творожка, и имеющие непосредственный контакт с творожком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой</li> </ol>	<p>последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку творожка, и имеющие непосредственный контакт с творожком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой</li> </ol>	<p>(осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение творожка, и имеющие непосредственный контакт с творожком (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Хранение творожка осуществляется на подтоварниках высотой 15 см от пола в промаркированной таре производителя.</p>	<p>загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – творожок соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – творожка, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - творожок всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	Кефир	<p>Условия транспортировки кефира в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки кефира в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – кефир транспортируется при относительной влажности воздуха 85 %, температуре 4<sup>0</sup>С.</p> <p>Транспортирование кефира в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Кефир в нашей организации перевозятся охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (кефир транспортируется при температуре 4<sup>0</sup>С), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p>	<p>Условия приемки кефира в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается кефир исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации, ветеринарные</p>	<p>Условия хранения кефира в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение кефира в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (85 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4<sup>0</sup>С.</p> <p>Для кефира в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении кефира в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем кефира: температурный режим хранения – 4<sup>0</sup>С,</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку кефира, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду; имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной</p>



			<p>Не транспортируется кефир нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Кефир транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка кефира вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке кефира нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: кефир перевозится только совместно с охлажденными молочными продуктами.</p> <p>При транспортировке кефира нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка кефира нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем кефира, а именно: при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°С (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту кефира от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной</li> </ul>	<p>сопроводительные документы. При приемке каждой партии кефира, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия кефира, такая партия кефира не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии кефира.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается кефир исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии кефира, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия кефира не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку кефира (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с кефиром, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в</p>	<p>относительная влажность воздуха при хранении – 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 суток с даты производства.</p> <p>Кефир, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения кефира в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения кефира, установленных производителем кефира.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с кефиром.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение кефира совместно с пищевой продукцией иного вида и непившей продукцией.</p> <p>Кефир размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: кефир хранится только совместно с охлажденными молочными продуктами (кисломолочными продуктами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, кефир с истекшими сроками</p>	<p>гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку кефира (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке кефира, указанные выше, ежедневно соблюдают</p>
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки кефира выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке кефира нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаяе соприкосновение кефира с другими продуктами, исключаяе загрязнение кефира, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку кефира, имеющие непосредственный контакт с кефиром, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения кефира при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей</p>	<p>нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку кефира (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации</p>	<p>годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения кефира и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество кефира, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности кефира (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) кефира – 5 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) кефира размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение кефира непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару кефира. В нашей организации при хранении кефира не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения кефира мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение кефира (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение</li> </ol>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования кефира, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки кефира при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку кефира, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку кефира, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке кефира (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку кефира, а также ответственные за</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку кефира (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку кефира, и имеющие непосредственный контакт с кефиром, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> </ol>	<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение кефира (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением кефира (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение кефира, и имеющие непосредственный контакт с кефиром (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> </ol>	<p>кефира при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - кефир имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - кефира силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - кефир соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – кефир, он всегда сопровождается документами,</p>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку кефира, и имеющие непосредственный контакт с кефиром, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>туалета моют руки мылом рук;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Хранение кефира осуществляется на подтоварниках высотой 15 см от пола в промаркированной таре производителя.</p>	<p>относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания - кефир всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки",</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



					утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
	Йогурт питьевой (далее – йогурт)	<p>Условия транспортировки йогурта в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки йогурта в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – йогурт транспортируется при относительной влажности воздуха 85 %, температуре 4°C.</p> <p>Транспортирование йогурта в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Йогурт в нашей организации перевозится охлаждаемым транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (йогурт транспортируется при температуре 4°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется йогурт нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Йогурт транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка йогурта вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p>	<p>Условия приемки йогурта в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается йогурт исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии йогурта, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия йогурта, такая партия йогурта не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить</p>	<p>Условия хранения йогурта в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение йогурта в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (85 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 4°C.</p> <p>Для йогурта в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении йогурта в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем йогурта: температурный режим хранения – 4°C, относительная влажность воздуха при хранении – 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 5 суток с даты производства.</p> <p>Йогурт, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку йогурта, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей</p>

		<p>При транспортировке йогурта нашей организации соблюдаются правила товарного соседства. йогурт перевозится только совместно с охлажденными молочными продуктами.</p> <p>При транспортировке йогурта нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка йогурта нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем йогурта, а именно: при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 4°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту йогурта от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки йогурта выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке йогурта нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку,</li> <li>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение йогурта с</li> </ul>	<p>прослеживаемость каждой принимаемой партии йогурта.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается йогурт исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии йогурта, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, гнили, такая партия йогурта не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку йогурта (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с йогуртом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения йогурта в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения йогурта, установленных производителем йогурта.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с йогуртом.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение йогурта совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Йогурт размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства; йогурт хранится только совместно с охлажденными молочными продуктами (кисломолочными продуктами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, йогурт с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения йогурта и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество йогурта, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности йогурта (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан</p>	<p>пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку йогурта (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке йогурта, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых</li> </ol>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>другими продуктами, исключая загрязнение йогурта, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку йогурта, имеющие непосредственный контакт с йогуртом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения йогурта при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования йогурта, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки йогурта при относительной влажности воздуха</p>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку йогурта (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку йогурта (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную</p>	<p>максимальный срок промучного хранения) йогурта – 5 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) йогурта размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение йогурта непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару йогурта. В нашей организации при хранении йогурта не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения йогурта мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение йогурта (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение йогурта (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации</p>	<p>заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение йогурта при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – йогурт имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую</p>
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>85 % и температуре 4<sup>0</sup>С (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку йогурта, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку йогурта, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке йогурта (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку йогурта, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией),</p>	<p>гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку йогурта, и имеющие непосредственный контакт с йогуртом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых</li> </ol> <p>открытых поверхностей тела немедленно</p>	<p>(оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением йогурта (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение йогурта, и имеющие непосредственный контакт с йогуртом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу</li> </ol>	<p>маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – йогурта силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – йогурт соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – йогурт, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания – йогурт всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>- водители, осуществляющие перевозку йогурта, и имеющие непосредственный контакт с йогуртом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>сотрудница выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Хранение йогурта осуществляется на подтоварниках высотой 15 см от пола в промаркированной таре производителя.</p>	<p>обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 759 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки)]. На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	Мармелад		<p>Условия транспортировки мармелада в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки мармелада в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – мармелад транспортируется при</p>	<p>Условия приемки мармелада в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p>	<p>Условия хранения мармелада в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение мармелада в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку мармелада, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные</p>

		<p>относительной влажности воздуха 70 %, температуре 18°C.</p> <p>Транспортирование мармелада в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются мармелад нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Мармелад транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка мармелада вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке мармелада нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: мармелад перевозятся только совместно с кондитерскими изделиями.</p> <p>При транспортировке мармелада нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка мармелада нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем мармелада, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту мармелада от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция</li> </ul>	<p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются мармелад исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии мармелада, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия мармелада, такая партия мармелада не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии мармелада.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются мармелад исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии мармелада, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее</p>	<p>температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 18°C.</p> <p>При хранении мармелада в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем мармелада: температурный режим хранения – 18°C, относительная влажность воздуха при хранении – 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок променуточного хранения) – 7 суток с даты производства.</p> <p>Мармелад, находящиеся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождаются информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения мармелада на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения мармелада, установленных производителем мармелада.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с мармеладом.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение мармелада совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p>	<p>рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку мармелада (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки мармелада выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке мармелада нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение мармелада с другими продуктами, исключающие загрязнение мармелада, изменения их органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мармелада, имеющие непосредственный контакт с мармеладом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не</p>	<p>отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия мармелада не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мармелада (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с мармеладом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мармелада (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и</p>	<p>Мармелад размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: мармелад хранятся только совместно с кондитерскими изделиями (сахарными кондитерскими изделиями).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, мармелад с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения мармелада и утилизируется (на складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество мармелада, хранящихся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности мармелада (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок променучного хранения) мармелада – 7 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) мармелад размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение мармелада непосредственно на полу, неупакованных в транспортную тару мармелада. В нашей организации при хранении мармелада не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения мармелада мест.</p> <p>Мармелад хранятся в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в</p>	<p>гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке мармелада, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой</li> </ol>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>являлись источником загрязнения мармелада при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования мармелада, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки мармелада при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мармелада, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку</p>	<p>заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку мармелада (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен</p>	<p>помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 18°C).</p> <p>Мармелад хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мармелада (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мармелада (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение мармелада при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мармелад имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции. Доставка и разгрузка продукта питания - мармелада силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>мармелада, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке мармелада (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку мармелада, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</li> <li>- водители, осуществляющие перевозку мармелада, и имеющие непосредственный контакт с мармеладом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> </ol> </li> </ul>	<p>договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)].</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мармелада, и имеющие непосредственный контакт с мармеладом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по</li> </ol>	<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением мармелада (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мармелада, и имеющие непосредственный контакт с мармеладом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды</li> </ol>	<p>возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мармелад соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – мармелад, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания – мармелад всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p> <p>Хранение мармелада вместе с товарами, имеющими специфический запах, а также обладающими способностью воспринимать влагу (сахар, соль и др.) не осуществляется.</p>	<p>«О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»); На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Рулетик с джемом (далее – рулет)</p>		<p>Условия транспортировки рулета в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки рулета в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – рулет транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %; температуре 18°C.</p> <p>Транспортирование рулета в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются рулет нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Рулет</p>	<p>Условия приемки рулета в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются рулет исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации</p>	<p>Условия хранения рулета в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение рулета в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 18°C.</p> <p>При хранении рулета в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем рулета: температурный режим хранения – 18°C; относительная влажность воздуха при хранении – 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку рулета, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках,</p>

			<p>транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка рулета вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке рулета нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: рулет перевозятся только совместно с кондитерскими изделиями.</p> <p>При транспортировке рулета нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка рулета нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем рулета, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту рулета от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> </ul>	<p>соответствия. При приемке каждой партии рулета, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия рулета, такая партия рулета не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии рулета.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются рулет исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии рулета, упаковка и тара тщательно проверяются и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия рулета не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рулета (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с рулетом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в</p>	<p>максимальный срок промучного хранения) – 5 суток с даты производства.</p> <p>Рулет, находящиеся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождаются информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения рулета на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения рулета, установленных производителем рулета.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с рулетом.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение рулета совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Рулет размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: рулет хранятся только совместно с кондитерскими изделиями (мучными кондитерскими изделиями).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, рулет с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения рулета и утилизируется (на</p>	<p>сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку рулета (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке рулета, указанные выше, ежедневно</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки рулета выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке рулета нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение рулета с другими продуктами, исключаящие загрязнение рулета, изменения их органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рулета, имеющие непосредственный контакт с рулетом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения рулета при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР</p>	<p>нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации).</p> <p>осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рулета (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации</p>	<p>складе организации – кладовщиком, в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество рулета, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности рулета (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок променуточного хранения) рулета – 5 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) рулет размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение рулета непосредственно на полу, неупакованных в транспортную тару рулета. В нашей организации при хранении рулета не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения рулета мест.</p> <p>Рулет хранятся в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 18°C).</p> <p>Рулет хранятся в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями на стеллажах на расстоянии, исключаящем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рулета (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную</p>	<p>соблюдают следующие правила личной гигиены.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение</li> </ol>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования рулета, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки рулета при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку рулета, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку рулета, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке рулета (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку рулета, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания,</p>	<p>заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку рулета (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку рулета, и имеющие непосредственный контакт с рулетом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <p>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения</p>	<p>медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение рулета (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением рулета (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p>	<p>рулета при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - рулет имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - рулета силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - рулет соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – рулет, он всегда сопровождается документами,</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</li> <li>- водители, осуществляющие перевозку рулета, и имеющие непосредственный контакт с рулетом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> </li> </ul>	<p>туалета моют руки мылом рук;</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>Кладовщики, ответственные за хранение рулета, и имеющие непосредственный контакт с рулетом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Хранение рулета вместе с товарами, имеющими специфический запах, а также обладающими способностью воспринимать влагу (сахар, соль и др.) не осуществляется.</p>	<p>относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания – рулет всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки",</p>
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

					утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.	
		Батончик "Здоровый перекус" (далее – батончик)	<p>Условия транспортировки батончика в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки батончика в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и правилам перевозок скоропортящихся грузов, а именно – батончик транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %, температуре 18°C.</p> <p>Транспортирование батончика в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируются батончик нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Батончик транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка батончика вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке батончика нашей организации соблюдаются правила товарного соседства. Батончик перевозятся только совместно с кондитерскими изделиями.</p> <p>При транспортировке батончика нашей организацией постоянно соблюдаются</p>	<p>Условия приемки батончика в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются батончик исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими их качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии батончика, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия батончика, такая партия батончика не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить</p>	<p>Условия хранения батончика в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение батончика в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 18°C.</p> <p>При хранении батончика в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем батончика: температурный режим хранения - 18°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 3 месяца с даты производства.</p> <p>Батончик, находящиеся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождаются информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения батончика на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку батончика, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей</p>

			<p>требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка батончика нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем батончика, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту батончика от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки батончика выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке батончика нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, - водители, постоянно обеспечивают условия их размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение батончика с другими продуктами, исключаящие загрязнение батончика, изменения их органолептических свойств при перевозке.</li> <li>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку батончика,</li> </ul>	<p>прослеживаемость каждой принимаемой партии батончика.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимаются батончик исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии батончика, упаковка и тарг тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия батончика не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку батончика (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с батончиком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения батончика, установленных производителем батончика.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с батончиком.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение батончика совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Батончик размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: батончик хранятся только совместно с кондитерскими изделиями (сахарными кондитерскими изделиями).</p> <p>Не соответствующие требованиям нормативных документов и технических регламентов, батончик с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения батончика и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество батончика, хранящихся на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяются размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности батончика (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) батончика – 3 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) батончик</p>	<p>пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку батончика (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке батончика, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых</li> </ol>
--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>имеющие непосредственный контакт с батончиком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения батончика при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования батончика, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки батончика при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 18°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку батончика, имеют</p>	<p>последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку батончика (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку батончика (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные</p>	<p>размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение батончика непосредственно на полу, неупакованных в транспортную тару батончика. В нашей организации при хранении батончика не осуществляется соприкосновение их с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения батончика мест.</p> <p>Батончик хранятся в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 18°C).</p> <p>Батончик хранятся в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение батончика (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение батончика при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - батончик имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- Больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку батончика, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке батончика (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку батончика, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку батончика, и имеющие непосредственный контакт с батончиком, постоянно-ежедневно</p>	<p>работают), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку батончика, и имеющие непосредственный контакт с батончиком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и</li> </ol>	<p>Кладовщики, ответственные за хранение батончика (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением батончика (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение батончика, и имеющие непосредственный контакт с батончиком (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также</li> </ol>	<p>маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - батончика силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - батончик соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – батончик, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - батончик всегда разгружается в</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Хранение батончика вместе с товарами, имеющими специфический запах, а также обладающими способностью воспринимать влагу (сахар, соль и др.) не осуществляется.</p>	<p>упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	<p>Филе куриное охлажденное (далее – мясо)</p>	<p>Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки мяса в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта и</p>	<p>Условия приемки мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим</p>	<p>Условия хранения мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку мяса, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте</p>

		<p>правилам перевозок скоропортящихся грузов, в частности – мясо транспортируется при относительной влажности воздуха 85 %, температуре 2°C.</p> <p>Транспортирование мяса в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Мясо в нашей организации перевозится охлажденным транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортировки (мясо транспортируется при температуре 2°C), видом транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется мясо нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Мясо транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с мясом.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: мясо перевозится только совместно с охлажденными мясными продуктами.</p> <p>При транспортировке мяса нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка мяса нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем мяса, а</li> </ul>	<p>нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акты сдачи-приемки товара, декларации соответствия, ветеринарные сопроводительные документы. При приемке каждой партии мяса, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия мяса, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии мяса.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается мясо исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии мяса, упаковка и тарачательно проверяется и в</p>	<p>установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (85 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 2°C.</p> <p>Для мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и строго соблюдаются условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.</p> <p>При хранении мяса в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем мяса: температурный режим хранения - 2°C, относительная влажность воздуха при хранении - 85 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) – 2 суток с даты производства.</p> <p>Мясо, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения мяса в холодильном оборудовании (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения мяса, установленных производителем мяса.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение</p>	<p>оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>именно: при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 2°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту мяса от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки мяса выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке мяса нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключаящие соприкосновение мяса с другими продуктами, исключаящие загрязнение мяса, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно</p>	<p>случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия мяса не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с мясом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о</p>	<p>мяса вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение мяса совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>Мясо размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: мясо хранится только совместно с охлажденными мясными продуктами (мясом и продуктами из мяса).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, мясо с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения мяса и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество мяса, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется объемом работающего холодильного оборудования, достаточным для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности мяса (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) мяса – 2 суток с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) мясо размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение мяса непосредственно на полу, неупакованного в транспортную тару мяса. В нашей организации при хранении мяса не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских</p>	<p>гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке мяса, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте; после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе; осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой</li> </ol>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения мяса при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования мяса, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки мяса при относительной влажности воздуха 85 % и температуре 2°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку мяса, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку мяса (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один</p>	<p>помещений, вне специально оборудованных для хранения мяса мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации</p>	<p>санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение мяса при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – мясо имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствует требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – мяса силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и</p>
--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку мяса, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке мяса (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования в медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку мяса, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой</li> </ol>	<p>календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой</li> </ol>	<p>категорически не допускаются к работам, связанным с хранением мяса (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение мяса, и имеющие непосредственный контакт с мясом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется немедленная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>Хранение мяса осуществляется на подтоварниках высотой 15 см от пола в промаркированной таре производителя.</p>	<p>загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - мясо соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – мясо, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - мясо всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>упаковки» (вместе с ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
		<p>Повидло</p>	<p>Условия транспортировки повидла в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Условия транспортировки повидла в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно - повидло транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование повидла в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется повидло нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Повидло транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который</p>	<p>Условия приемки повидла в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается повидло исключительно вместе с сопровождающими его документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии</p>	<p>Условия хранения повидла в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам. Хранение повидла в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении повидла в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем повидла: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промучного хранения) – 6 месяцев с даты производства.</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку повидла, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и</p>



			<p>предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка пивидла вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке пивидла нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: пивидло перевозится только совместно с плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке пивидло нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка пивидла нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем пивидла, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту пивидла от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители; ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки пивидла выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> </ul>	<p>пивидла, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия пивидла, такая партия пивидла не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии пивидла.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается пивидло исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приеме каждой партии пивидла, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия пивидла не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку пивидла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с пивидлом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические</p>	<p>пивидло, находящееся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пивидла на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения пивидла, установленных производителем пивидла.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с пивидлом.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение пивидла совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией.</p> <p>пивидло размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства: пивидло хранится только совместно с плодовоовощной продукцией (консервами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, пивидло с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения пивидла и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим). Количество пивидла, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания</p>	<p>аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку пивидла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)). Работники нашей организации, участвующие в разгрузке пивидла, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p>
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- при перевозке повидла нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</p> <p>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключающие соприкосновение повидла с другими продуктами, исключающие загрязнение повидла, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку повидла, имеющие непосредственный контакт с повидлом, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения повидла при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p>	<p>медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку повидла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с</p>	<p>услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности повидла (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) повидла – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) повидло размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение повидла непосредственно на полу, неулакованного в транспортную тару повидла.</p> <p>В нашей организации при хранении повидла не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения повидла мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение повидла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение повидла (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение повидла при погрузке и выгрузке.</li> </ol>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования повидла, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки повидла при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку повидла, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку повидла, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке повидла (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку повидла, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них</p>	<p>последующей пролонгацией).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку повидла (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку повидла, и имеющие непосредственный контакт с повидлом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> </ol>	<p>медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением повидла (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение повидла, и имеющие непосредственный контакт с повидлом (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю</li> </ol>	<p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - повидло: имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания - повидла силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - повидло соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – повидло, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему,</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</li> <li>- водители, осуществляющие перевозку повидла, и имеющие непосредственный контакт с повидлом, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>(такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol> <p>повидло хранится на складе в упаковке производителя штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями 75 см.</p>	<p>предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия. Продукт питания - повидло всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением</p>
--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



						Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.
		Огурцы консервированные (далее – огурцы)	<p>Условия транспортировки огурцов в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки огурцы в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно - огурцы транспортируется при относительной влажности воздуха 75 %, температуре 15°C.</p> <p>Транспортирование огурцов в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым, вид транспортного средства – изотермический фургон.</p> <p>Не транспортируется огурцы нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Огурцы транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка огурцов вместе с сырьем и полуфабрикатами.</p> <p>При транспортировке огурцов нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: огурцы перевозится только совместно с плодовоовощной продукцией.</p> <p>При транспортировке огурцы нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС</p>	<p>Условия приемки огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается огурцы исключительно вместе с сопровождающими его документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, актом сдачи-приемки товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии огурцов, товаросопроводительные документы проверяется и, в случае их отсутствия, несоответствия огурцов, такая партия огурцов не принимается в нашу организацию.</p> <p>Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость</p>	<p>Условия хранения огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (75 %) и светового режима для данного вида продукта, при температуре 15°C.</p> <p>При хранении огурцов в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем огурцов: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении – 75 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промежуточного хранения) – 8 месяцев с даты производства.</p> <p>Огурцы, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки).</p> <p>В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения огурцов на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку огурцов, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, - кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара), постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики,</p>

		<p>021/2011 (О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка огурцов нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем огурцов, а именно: при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту огурцов от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых, конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</li> <li>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки огурцов выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</li> <li>- при перевозке огурцов нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку;</li> <li>- водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение огурцов с другими продуктами, исключая загрязнение огурцов, изменения его органолептических свойств при перевозке.</li> <li>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку огурцов, имеющие непосредственный контакт с огурцами, проходят обязательные предварительные при</li> </ul>	<p>каждой принимаемой партии огурцов.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается огурцы исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии огурцов, упаковка и таргательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия огурцов не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку огурцов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с огурцами, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения огурцов, установленных производителем огурцов.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с огурцами.</p> <p>В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение огурцов совместно с пищевой продукцией иного вида и пищевой продукцией.</p> <p>Огурцы размещаются для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг) при соблюдении правил товарного соседства; огурцы хранятся только совместно с плодовоовощной продукцией (консервами).</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, огурцы с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения огурцов и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество огурцов, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяться размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности огурцов (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) огурцов – 8 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) огурцы размещаются для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение огурцов непосредственно на полу,</p>	<p>кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку огурцов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке огурцов, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и</li> </ol>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства - члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения огурцов при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке (ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)), при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования огурцов, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки огурцов при относительной влажности воздуха 75 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку огурцов, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к</p>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку огурцов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку огурцов (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную</p>	<p>неупакованного в транспортную тару огурцов. В нашей организации при хранении огурцов не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения огурцов мест.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение огурцов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение огурцов (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение огурцов при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – огурцы имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку,</p>
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку огурцов, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке огурцов (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку огурцов, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <p>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</p> <p>- водители, осуществляющие перевозку огурцов, и имеющие непосредственный контакт с огурцами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном</li> </ol>	<p>гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку огурцов, и имеющие непосредственный контакт с огурцами, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно</li> </ol>	<p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением огурцов (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение огурцов, и имеющие непосредственный контакт с огурцами (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудника выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – огурцов силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – огурцы соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – огурцы, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания – огурцы всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям</p>
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



			<p>месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</p> <p>2. курят только в специально отведенном месте (не в транспортном средстве);</p> <p>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу водителям выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</p> <p>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</p> <p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»). На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
	Напиток витаминизированный промышленного производства сухой		<p>Условия транспортировки напитка в нашей организации соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Условия транспортировки напитка в нашей организации соответствуют установленным требованиям на данный вид продукта, а именно – напиток транспортируется при относительной влажности воздуха 70 %; температуре 15°C.</p>	<p>Условия приемки напитка в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>В нашу организацию (также в место оказания</p>	<p>Условия хранения напитка в нашей организации (также в месте оказания услуг) соответствуют всем действующим нормативным и техническим документам.</p> <p>Хранение напитка в нашей организации (также в месте оказания услуг) осуществляется в установленном нормативными документами порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности (70 %) и светового</p>	<p>Лица нашей организации, выполняющие погрузку и выгрузку напитка, т.е. имеющие непосредственный контакт с ним, – кладовщики, грузчики, водители (в месте оказания услуг – кухонные рабочие, повара),</p>

		<p>инстантный (быстро растворимый) концентрат (далее – напиток)</p>	<p>Транспортирование напитка в нашей организации осуществляется специально оборудованным транспортным средством, которое является чистым; вид транспортного средства – изотермический фургон. Не транспортируется напиток нашей организацией случайными транспортными средствами, совместно с непродовольственными товарами. Напиток транспортируется исключительно в специально выделенном транспортном средстве (вид транспортного средства – изотермический фургон), который предназначен исключительно для транспортировки продовольственных товаров. Нашей организацией не осуществляется перевозка готовых пищевых продуктов вместе с напитком. При транспортировке напитка нашей организации соблюдаются правила товарного соседства: напиток перевозится только совместно с прочими продовольственными товарами. При транспортировке напитка нашей организацией постоянно соблюдаются требования технического регламента ТР ТС 021/2011 («О безопасности пищевой продукции»), в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перевозка напитка нашей организацией осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями транспортирования, установленными изготовителем напитка, а именно: при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</li> <li>- конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно обеспечивает защиту напитка от загрязнения, а также от проникновения животных, грызунов и насекомых; конструкция грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров постоянно</li> </ul>	<p>услуг) принимается напиток исключительно вместе с сопровождающими документами, удостоверяющими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт о сдаче-приемке товара, декларации соответствия. При приемке каждой партии напитка, товаросопроводительные документы проверяются и, в случае их отсутствия, несоответствия напитка, такая партия напитка не принимается в нашу организацию. Товаросопроводительная документация позволяет обеспечить прослеживаемость каждой принимаемой партии напитка. В нашу организацию (также в место оказания услуг) принимается напиток исключительно в чистой, ненарушенной, целостной таре и упаковке. При приемке каждой партии напитка, упаковка и тара тщательно проверяется и в случае ее отсутствия, нарушения целостности упаковки, грязи, такая партия</p>	<p>режима для данного вида продукта, при температуре 15°C. При хранении напитка в нашей организации (также в месте оказания услуг) установлены и постоянно соблюдаются условия хранения и срок годности, установленные изготовителем напитка: температурный режим хранения - 15°C, относительная влажность воздуха при хранении - 70 %, срок хранения (промежуточное хранение, не более, указан максимальный срок промучного хранения) – 6 месяцев с даты производства. Напиток, находящийся на хранении в нашей организации (также в месте оказания услуг), постоянно сопровождается информацией об условиях хранения, сроке годности (товаросопроводительные документы, листы-вкладыши в транспортную тару, нанесенные на упаковку этикетки). В нашей организации кладовщиком, (в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим) производится ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения напитка на складе (также в месте оказания услуг) (с помощью термометров и психрометров), с регистрацией показателей температуры и влажности воздуха на бумажных носителях (специальный журнал), для постоянного контроля соблюдения условий хранения напитка, установленных производителем напитка. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется совместное хранение напитка вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами. В нашей организации (также в месте оказания услуг) не осуществляется хранение напитка совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией. Напиток размещается для хранения в нашей организации (также в месте оказания услуг)</p>	<p>постоянно используют исключительно чистую санитарную одежду, имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией). Грузчики, кладовщики, водители нашей организации, осуществляющие разгрузку напитка (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

		<p>обеспечивает проведение очистки, мойки, дезинфекции (ответственные за проведение ежедневной очистки и мойки – водители, ответственные за проведение ежемесячной дезинфекции – компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- внутренняя поверхность грузовых отделений наших транспортных средств для перевозки напитка выполнена из моющихся, нетоксичных, полностью безопасных материалов.</p> <p>- при перевозке напитка нашей организацией, работники, ответственные за транспортировку, водители, постоянно обеспечивают условия его размещения в транспортном средстве, исключая соприкосновение напитка с другими продуктами, исключая загрязнение напитка, изменения его органолептических свойств при перевозке.</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку напитка, имеющие непосредственный контакт с напитком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством и законодательством государства – члена Таможенного союза (медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- для того, чтобы грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеров не являлись источником загрязнения напитка при его перевозке, грузовые отделения наших транспортных средств и контейнеры подвергаются регулярной очистке, мойке</p>	<p>напитка не принимается в нашу организацию.</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку напитка (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеющие непосредственный контакт с напитком, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу в нашу организацию и периодические медицинские осмотры (медицинские осмотры сотрудников нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, осуществляющие приемку напитка (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении</p>	<p>при соблюдении правил товарного соседства: напиток хранится только совместно с прочими продовольственными товарами.</p> <p>Не соответствующий требованиям нормативных документов и технических регламентов, напиток с истекшими сроками годности, немедленно изымается сотрудником с места хранения напитка и утилизируется (на складе организации – кладовщиком; в месте оказания услуг – поваром, кухонным рабочим).</p> <p>Количество напитка, хранящегося на складе нашей организации (также в месте оказания услуг), определяется размерами складского помещения (также местом оказания услуг), достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности напитка (общий срок хранения (промежуточное хранение, не более; указан максимальный срок промежуточного хранения) напитка – 6 месяцев с даты производства).</p> <p>В складских помещениях нашей организации (также в месте оказания услуг) напиток размещается для хранения на стеллажах. В нашей организации не осуществляется хранение напитка непосредственно на полу, упакованного в транспортную тару напитка.</p> <p>В нашей организации при хранении напитка не осуществляется соприкосновение его с поверхностями трубопроводов систем водоснабжения и водоотведения, приборов отопления, а также хранение вне складских помещений, вне специально оборудованных для хранения напитка мест.</p> <p>Напиток хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) только в помещениях, не зараженных амбарными вредителями, при условиях, установленных производителем (относительная влажность воздуха при хранении составляет 70 %, а температурный режим хранения - 15°C).</p>	<p>компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией).</p> <p>Работники нашей организации, участвующие в разгрузке напитка, указанные выше, ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук,</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте,</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> </ol>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>(ежедневно проводят водители), а также ежемесячной дезинфекции (ежемесячно проводит компания, с которой у нашей организации заключен договор сроком на один календарный год (с последующей пролонгацией)); при этом используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений наших транспортных средств и контейнеров вода строго соответствует ТР ЕАЭС 044/2017 (О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду).</p> <p>- грузовые отделения наших транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для транспортирования напитка, обеспечивают возможность поддержания условий перевозки напитка при относительной влажности воздуха 70 % и температуре 15°C (которые сохраняются в транспортном средстве).</p> <p>- водители нашей организации, осуществляющие перевозку напитка, имеют при себе личные медицинские книжки с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>- больные инфекционными заболеваниями водители, осуществляющие перевозку напитка, имеющие подозрения на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных</p>	<p>профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, нашей организации, осуществляющие приемку напитка (в месте оказания услуг по приготовлению питания – повара, кухонные рабочие), проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию при приеме на работу и далее с периодичностью: 1 раз в 1,5 года (профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию осуществляет компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p>	<p>Напиток хранится в нашей организации (также в месте оказания услуг) штабелями или на стеллажах на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами, с организацией проходов между штабелями.</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение напитка (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение напитка (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о пройденном медицинском осмотре и заключением врача о допуске к работе, сведениями о прививках, сведениями о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации (оформление, выдачу медицинских книжек, наличие всех необходимых отметок, заключений, сведений обеспечивает в установленном порядке компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией)).</p> <p>Больные инфекционными заболеваниями, кладовщики, повара, кухонные рабочие с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения, осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках. Исключено в нашей организации загрязнение напитка при погрузке и выгрузке.</p> <p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания – напиток имеет товарный вид, без дефектов и имеет соответствующую тару и упаковку (тара и упаковка строго соответствуют требованиям ГОСТ, и обеспечивают сохранность при транспортировке и хранении). Тара и упаковка имеют соответствующую маркировку, соответствующую ГОСТ 17527-2020; также всегда имеет читаемый маркировочный ярлык каждого тарного места, с указанием срока годности данного вида продукции.</p> <p>Доставка и разгрузка продукта питания – напитка силами сотрудников, перечисленных выше, полностью исключает возможность его порчи и загрязнения, или его упаковки.</p>
--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



		<p>заболеваний, категорически не допускаются к транспортировке напитка (осуществляется немедленная замена водителя).</p> <p>Требования о медицинских осмотрах и личной гигиене водителей, осуществляющих перевозку напитка, а также ответственные за надлежащее содержание наших транспортных средств, строго соответствуют санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- медицинские осмотры водителей нашей организации осуществляет ежегодно компания, с которой у нашей организации заключен договор на один календарный год (с последующей пролонгацией);</li> <li>- водители, осуществляющие перевозку напитка, и имеющие непосредственный контакт с напитком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> </ol> </li> </ul>	<p>Кладовщики, осуществляющие приемку напитка, и имеющие непосредственный контакт с напитком, постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудникам выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> </ol>	<p>инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, в нашей организации категорически не допускаются к работам, связанным с хранением напитка (осуществляется немедленная замена таких сотрудников).</p> <p>Кладовщики, ответственные за хранение напитка, и имеющие непосредственный контакт с напитком (в месте оказания услуг – повара, кухонные рабочие), постоянно-ежедневно соблюдают следующие правила личной гигиены:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. при посещении туалета снимают чистую санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета моют руки мылом рук;</li> <li>2. курят только в специально отведенном месте;</li> <li>3. при появлении признаков простудного заболевания, кишечной дисфункции, а также гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела немедленно сообщают об этом своему руководителю (такой сотрудник не допускается к работе, осуществляется незамедлительная замена сотрудника);</li> <li>4. работают исключительно в чистой санитарной одежде (при приеме на работу сотрудница выдают по три комплекта новой санитарной одежды для работы);</li> <li>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</li> <li>6. работают только в масках.</li> </ol>	<p>Поставляемый и разгружаемый продукт питания - напиток соответствует всем необходимым нормам на продукты питания.</p> <p>В момент разгрузки продукта питания – напиток, он всегда сопровождается документами, относящимися к нему, предусмотренные законодательством Российской Федерации, его производителем и подтверждающими его качество и безопасность: товарная (товарно-транспортная) накладная, акт сдачи-приемки товара, декларации соответствия.</p> <p>Продукт питания - напиток всегда разгружается в упаковке, соответствующей установленным обязательным требованиям к безопасности и характеру груза, предохраняющей его от всякого рода повреждения или порчи и обеспечивающей сохранность в течение всего срока годности Товара в соответствии Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 759 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический</p>
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>	<p>5. осуществляют замену санитарной одежды по мере ее загрязнения; осуществляют хранение и стирку санитарной одежды отдельно от личной одежды;</p> <p>6. работают только в масках.</p>		<p>регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки». На упаковке имеется маркировка, содержащая информацию согласно части 4.1 статьи 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки", утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881, а также информацию согласно иным техническим регламентам на отдельные виды продукта питания.</p>
2	<p>производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий во время исполнения контракта (-ов), на право заключения которого (-ых)</p>	<p><b><u>Сведения о производственном контроле за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий во время исполнения контракта (-ов), на право заключения которого (-ых) проводится настоящая закупка, включающие порядок организации и проведения производственного контроля; программу (план) производственного контроля в свободной форме; меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения на объекте производственного контроля:</u></b></p> <p><b>1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.</b></p> <p>Ответственным за список нормативных документов является заведующий производством, актуализация перечня документов производится раз в месяц.</p> <p>Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».</p> <p>Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».</p> <p>Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"</p> <p>Федеральный закон «Об отходах производства и потребления» от 24.06.1998 № 89-ФЗ;</p> <p>Федеральный закон «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002 № 7-ФЗ;</p> <p>Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».</p> <p>Закон Российской Федерации от 14.05.1993 N 4979-1 "О ветеринарии"</p> <p>Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»</p>				

<p>проводится настоящая закупка</p>	<p>Решение Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в таможенном союзе».</p> <p>Приказ Минздрава России от 18.02.2022 N 90н "Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа" (с 01.09.2023 г.)</p> <p>Приказ Минсельхоза России от 15.04.2019 N 193 "О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 N 648"</p> <p>Приказ Минсельхоза России от 30.06.2017 N 318 "Об утверждении порядка представления информации в федеральную государственную информационную систему в области ветеринарии и получения информации из нее"</p> <p>Приказ Минздрава Российской Федерации от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;</p> <p>Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля».</p> <p>Постановление Правительства Российской Федерации от 23.12.2021 N 2425 "Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подлежащей декларированию соответствия, внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 31 декабря 2020 г. N 2467 и признании утратившими силу некоторых актов Правительства Российской Федерации"</p> <p>Постановление Правительства Российской Федерации от 29.03.2023 № 498 «Об утверждении типовых условий контрактов на оказание услуг питания детей, обучающихся по образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;</p> <p>Постановление Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;</p> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».</p> <p>Постановление Главного государственного врача Российской Федерации от 20.11.2020 № 36 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»;</p> <p>СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 N 18.</p> <p>СанПиН 2.3.2.2401-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2003 № 98.</p>
---------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14.11.2001 № 36.

СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

Санитарные правила и нормы СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 28 января 2021 г. № 2;

Санитарные правила СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 28 сентября 2020 г. № 28

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 N 4 "Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения к СП 1.1.1058-01»

Технический регламент Таможенного союза от 16.08.2011 N 005/2011 "О безопасности упаковки";

Технический регламент Таможенного союза от 23.09.2011 N 007/2011 "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков";

Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 N 021/2011 "О безопасности пищевой продукции";

Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 N 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки";

Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 023/2011 "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей";

Технический регламент Таможенного союза от 09.12.2011 ТР ТС 024/2011 "Технический регламент на масложировую продукцию";

Технический регламент Таможенного союза от 15.06.2012 N 027/2012 "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания";

Техническому регламенту Таможенного союза от 20.07.2012 N 029/2012 "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств";

Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции";

Технический регламент Таможенного союза от 09.10.2013 ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции";

Технический регламент Евразийского экономического союза от 18.10.2016 ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции";



Технический регламент Евразийского экономического союза от 23.06.2017 ТР ЕАЭС 044/2017 "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду"

Технический регламент Евразийского экономического союза от 29.10.2021 ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;

ГОСТ 31984-2012 "Услуги общественного питания. Общие требования";

ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».

ГОСТ 32692-2014 "Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания";

ГОСТ Р 54609-2011 "Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания"

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

ГОСТ Р ИСО 22004-2017 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»;

ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»

ГОСТ Р 57115-2016 «Торговля. Предпродажная подготовка товаров отдельных видов. Общие требования»

МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП».

МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций.

МР 2.4.0162-19.2.4. «Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях). Методические рекомендации»;

МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;

МР 2.4.0312-22 «Дополнительное питание в образовательных и оздоровительных организациях для детей»;

Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

Методические рекомендации от 02.03.2021 № 2.3.6.0233-21 «МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения»

Статье 469 Гражданского кодекса Российской Федерации;

Федеральный закон "Технический регламент о требованиях пожарной безопасности" от 22.07.2008 № 123-ФЗ;

Федеральный закон от 21.12.1994 № 69-ФЗ "О пожарной безопасности".

Постановление Минтруда Российской Федерации от 21.08.1998 № 37 «Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих»;

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья

Иные нормативные и нормативно-технические документы (Технические регламенты Таможенного союза, определяющие требования к безопасности отдельных товарных групп пищевых продуктов, ГОСТ, ОСТ, ТУ производителя).

В случае если нормативный, нормативно-технический документ утратил силу, вследствие отмены либо замены на иной документ, то исполнитель руководствуется действующей редакцией такого нормативного, нормативно - технического документа.

## **2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.**

### **2.1. Генеральный директор, заведующий складом:**

-Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемических заключений, личных медицинских книжек, документов, подтверждающих качество, безопасность методов, оборудования и технологий, используемых в процессе выполнения работ и по оказанию услуг населению в случаях, предусмотренных действующем законодательством - ежедневно

-Организация и выполнение забора материала для лабораторных исследований (смылов с объектов внешней среды, продуктов питания) – 4 раза в месяц

-Контроль качества дезинфекционных мероприятий (Визуальный - санитарное состояние объекта, своевременность проведения дезинфекционных мероприятий, обоснованность выбора объектов и методов обеззараживания, полнота обеззараживания поверхностей помещений, отдельных вещей, предметов и объектов, количество вещей, взятых для камерной дезинфекции; химический – отбор проб используют для определения содержания действующих веществ, соответствия концентрации рабочих растворов концентрациям, предусмотренным инструкциями; бактериологический - методами смыва или соскобов) – 2 раза в месяц

-Контроль и обеспечение подготовки работников по вопросам выполнения дезинфекционных мероприятий - ежедневно

-Ведение учёта и отчётности по формам, установленным действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля - ежедневно

-Контроль сбора, хранения, транспортировки и утилизации пищевых отходов склада - ежедневно

-Контроль в отделениях за соблюдением требований нормативных документов по безопасному выполнению профессиональных обязанностей и оказанию услуг населению - ежедневно

- Хранение сырья: температура, влажность, соблюдение сроков хранения - ежедневно

- контроль температуры в холодильном оборудовании - 2 раза в сутки
- хранение пищевых продуктов в складских помещениях, в холодильниках (наличие термометров) - ежедневно с отметкой в журнале
- соблюдение правил личной гигиены - ежедневно
- Контроль технического состояния технологического оборудования и обеспечение своевременного проведения проверки его технического состояния (Проверка соответствия значений параметров объекта условиям технической документации и определение на этой основе одного из заданных видов технического состояния в данный момент (виды технического состояния: исправное, работоспособное, неисправное, неработоспособное и т.п. в зависимости от значений параметров в данный момент) - ежедневно.-Обеспечение мероприятий по профилактике неблагоприятного воздействия факторов производственной среды на персонал. (Создание оптимальных условий труда на рабочем месте; организационные и медико-профилактические мероприятия; мероприятия по борьбе с производственным травматизмом) – 1 раз в 3 месяца
- Обеспечение условий труда сотрудников в соответствии с гигиеническими правилами и нормативами. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, территориального отдела Территориального Управления Роспотребнадзора по Санкт - Петербургу об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения – 1 раз в 3 месяца
- Контроль и исполнение мероприятий программы производственного контроля – ежедневно
- Формирование базы нормативных документов - ежедневно
- Организация и контроль изучения нормативных документов сотрудниками – ежедневно
- Организация и контроль выполнения санитарно-гигиенических, противозидемических, дезинфекционно-стерилизационных мероприятий – ежедневно

Характер проводимых мероприятий	Периодичность
Документальный, температурный, визуальный контроль при приемке товара от поставщиков	Постоянно при приемке товара
Контроль за наличием документов, подтверждающих качество и безопасность продукции. Контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов.	Ежедневно с записью в журнале
Проведение лабораторных исследований: -продукты питания отечественного и импортного производства на микробиологические. химические показатели, в т.ч. молочная продукция	Ежемесячно, 2пробы. Место отбора - склад
Организация и контроль температурных условий, хранения пищевых продуктов в складских помещениях, охлаждаемых камерах, холодильных прилавках и торговых залах с помощью термометров и гигрометров.	Ежедневно с записью в журнале Лабораторный контроль 1 раз в 5 лет

Организация контроля за условиями труда на рабочих местах (определение уровня освещенности и параметров микроклимата)	При вводе объекта в эксплуатацию, переоснащении, в период эксплуатации объекта 1 раз в 5 лет
Контроль условий транспортировки продуктов и температурного режима автотранспорта, а также наличие санитарной обработки машин)	Ежедневный контроль, с ежемесячной санитарной обработкой автомашин.
Входной контроль товара, условий транспортировки, наличия сопроводительной документации, визуальный контроль сырья, сроков годности товара	Ежедневно все поступающие продукты питания

## 2.2. Заведующий производством:

- Организация и выполнение забора материала для лабораторных исследований (смылов с объектов внешней среды, продуктов питания) – 1 раз в квартал
- Контроль качества дезинфекционных мероприятий 2 раза в месяц
- Контроль и обеспечение подготовки работников по вопросам выполнения дезинфекционных мероприятий – ежедневно
- Ведение учёта и отчётности по формам, установленным действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля – ежедневно
- Контроль сбора, хранения и транспортировки пищевых отходов пищеблока – ежедневно
- Контроль в отделениях за соблюдением требований нормативных документов по безопасному выполнению профессиональных обязанностей – ежедневно.
- Входной контроль сырья, условия транспортировки, наличие сопроводительной документации, визуальный контроль сырья, сроки годности товара. (СанПиН 2.3.2.1078-01) – ежедневно.
- Замеры температуры окружающего воздуха 2 раза в год;
- Наличие естественного, искусственного, комбинированного освещения 1 раз в год;
- Замеры освещенности рабочих мест 1 раз в год;
- Проверка производительности вентиляционной системы и кратности воздухообмена в функциональных помещениях 1 раз в год;
- Проверка проведения замеров на рабочих местах, оборудованных ПЭВМ: определение уровня электромагнитного излучения, освещённости и параметров микроклимата 1 раз в год.
- Обеспечение производственного персонала и персонала склада одеждой - по 3 комплекта – по требованию.
- Лабораторные исследования: по физико- химическим показателям – вода водопроводная 1 раза в квартал, микробиологические показатели - 1 раз в квартал, (СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям,



эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»);

- Организация медицинских осмотров лиц, занятых производством, хранением, реализацией, транспортировкой пищевых продуктов по договору, заключённому с организацией, имеющей соответствующую лицензию, -1 раз в год
- Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима:
- обеспечение моющими средствами и дез. средствами, уборочным инвентарём - ежедневно
- проведение санитарных дней - согласно графику
- утилизация отходов и тары - согласно графику
- проведение дезинфекции и дератизации – 2 раза в месяц
- проведение санитарной обработки транспортных средств предназначенных для перевозки продуктов питания - ежедневно
- соблюдение правил личной гигиены – ежедневно

Перечень веществ, факторов и объектов	Определяемый показатель	Периодичность
Микроклимат	Температура, относительная влажность	2 раза/год
Освещенность на рабочих местах	Уровень и коэффициент освещенности	1 раз/год
Шум на рабочих местах	Уровень шума	1 раз/год
Работа электрооборудования	Замеры по сопротивлению изоляции и заземления	1 раз/год
Исследование воды	На соответствие ГОСТу	1 раз/год
Качество текущей и генеральной уборки	Бактериологический контроль: взятие смывов с поверхности на БГКП,	1 раз в квартал
Обеззараживание воздуха помещений	Контроль работы бактерицидных ламп	Ежедневно
Качество дезинсекции и дератизации	Наличие насекомых и грызунов в помещениях	По необходимости

**3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания); периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)**

Химических, биологических, физических факторов, представляющих потенциальную опасность для окружающей среды на объектах производственного контроля нет. Объектами производственного контроля являются склад, пищеблока, автотранспортные средства, а также реализуемые продукты питания, продукция.

**4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:**

Заведующие производством, Повара, Кухонные рабочие, Водители, Кладовщики, Заведующие складом, Грузчики, Генеральный директор.  
 Профессиональная гигиеническая подготовка - проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:  
 - для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана, с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясомолочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников - ежегодно;  
 - для остальных категорий работников - 1 раз в 2 года.  
 Аттестация - проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.  
 Аттестация должностных лиц и работников по завершению гигиенической подготовки осуществляется специалистами центров госсанэпиднадзора.  
 Водители проходят обязательные предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры (обследования).

**5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию:**

Организацией осуществляется оказание услуг по организации питания.

**6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.**

Характер проводимых мероприятий (осуществляются заведующим складом)	Периодичность
Документальный, температурный, визуальный контроль при приемке товара от поставщиков.	Постоянно при приемке товара
Контроль за наличием документов, подтверждающих качество и безопасность продукции. Контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов.	Ежедневно с записью в журнале
Проведение лабораторных исследований на микробиологические химические показатели: - продукты питания отечественного и зарубежного производства	Ежемесячно 2 пробы. Место отбора - склад

Организация и контроль температурных условий, хранения пищевых продуктов в складских помещениях, охлаждаемых камерах, холодильных прилавках и торговых залах с помощью термометров и гигрометров.	Ежедневно с записью в журнале Лабораторный контроль 1 раз в 5 лет
Организация контроля за условиями труда на рабочих местах (определение уровня освещенности и параметров микроклимата)	При вводе объекта в эксплуатацию, переоснащении, в период эксплуатации объекта 1 раз в 5 лет
Контроль условий транспортировки продуктов и температурного режима автотранспорта, а также наличие санитарной обработки машин)	Ежедневный контроль, с ежемесячной санитарной обработкой автомашин.
Входной контроль товара, условий транспортировки, наличия сопроводительной документации, визуальный контроль сырья, сроков годности товара	ежедневно все поступающие продукты питания

**7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

- данные медицинского обследования и гигиенического обучения сотрудников – Ответственный за ведение заведующий производством
- журнал контроля температурного режима, в т. ч. холодильных установок; Ответственный за ведение заведующий складом
- журнал проверки работы склада, акты санитарного состояния; Ответственный за ведение заведующий производством
- результаты лабораторных исследований; Ответственный за ведение заведующий производством
- документация на утилизацию ТБО и люминесцентных ламп; Ответственный за ведение заведующий производством
- договора на дезинфекцию и дезинсекцию. Ответственный за ведение заведующий производством (на пищеблоке); заведующий складом (в складском помещении).

Ведение вышеперечисленных форм учета и отчетности осуществляются постоянно.

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

- Повреждение канализации, водопровода;
- Отключение электроэнергии или повреждение электрической цепи;
- Повреждение пожарной сигнализации и автоматики;
- Пожар.

При возникновении данных ситуаций информируются территориальные отделы Роспотребнадзора.

**9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.**

9.1 На предприятии приняты следующие санитарные правила, методы и методики контроля в соответствии с планом производственного контроля (все мероприятия осуществляются с постоянной периодичность под контролем непосредственных руководителей: генеральным директором, заведующим производством, заведующим складом):

- Приобретение и изучение нормативных документов в соответствии с деятельностью по организации питания в учреждениях;
- Ведение учета и отчетности, установленных действующим законодательством по вопросам, связанным с проведением производственного контроля и соблюдения санитарно- противоэпидемического режима.
- Организация медицинских осмотров, профилактических мероприятий, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников по договору, заключенному с организацией, имеющей соответствующую лицензию.

В ходе проведения медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников участника закупки, занятых при производстве, хранении, транспортировке пищевых продуктов производятся следующие обследования и мероприятия: Флюорография (1 раз в 12 месяце), Тубдиспансер (при поступлении на работу), КВД (1 раз в 12 месяцев), Кровь на брюшной тиф РНГА (для вновь поступивших), Кишечная группа (при поступлении на работу), Энтеробиоз (1 раз в 12 месяцев), Яйца глист (1 раз в 12 месяцев), Простейшие (1 раз в 12 месяцев), Стафилококк (1 раз в 12 месяцев), Гинеколог (1 раз в 12 месяцев), Психиатр -нарколог (1 раз в 12 месяцев), Терапевт (1 раз в 12 месяцев), Профпатолог (1 раз в 12 месяцев), Дерматовенеролог (при поступлении на работу (в дальнейшем 2 раза в 12 месяцев)), Прививка от дифтерии (По плану), Прививка от кори (По плану), Гигиеническое обучение (1 раз в 12 месяцев).

- Осмотр персонала, связанного с производством и оборотом пищевых продуктов на наличие гнойничковых заболеваний, проводится ежедневно с отметкой в журнале;
- Контроль проведения вакцинации персонала пищеблока от гепатита «А»;
- Обеспечивается соблюдение санитарно-эпидемиологического режима: обеспечение персонала моющими средствами и дез. средствами, уборочным инвентарём – ежедневно.
- проведение санитарных дней - согласно ежеквартально утверждаемому графику.
- Контроль и соблюдение правил личной гигиены сотрудников, связанных с оборотом пищевой продукции – ежедневно.
- Проводится организация и контроль своевременности выполнения профилактических прививок.



- Проводится контроль своевременности и полноты профилактических медицинских осмотров (при приёме на работу и периодических), а именно: наличие личной медицинской книжки, прививочного сертификата, паспорта здоровья сотрудников в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- Организация и своевременное проведение лабораторных исследований и испытаний;

В соответствии с СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и СанПин 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов, ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПин 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов, планом производственного контроля на предприятии осуществляются следующие лабораторные исследования и испытания, объём и периодичность которых определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд, рецептуре	Суточный рацион питания	1 рацион	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования осуществляет организация, уполномоченная на проведение данных исследований, с которой заключен договор. Исследования калорийности блюд и контроль за витаминизацией (при наличии) осуществляет заведующий производством.			

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
------------------	------------------------------------	----------------------	--------------------

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овоще хранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микро-биологическим показателям - 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума
Исследованиями по рабочему месту осуществляет заведующий производством. Прочие исследования осуществляет организация, уполномоченной на проведение соответствующих исследований, с которой заключен договор.			

Характер проводимых мероприятий	Название НД (при наличии)	Периодичность
Документальный, температурный, визуальный контроль при приемке товара от поставщиков		Постоянно при приемке товара

Контроль за наличием документов, подтверждающих качество и безопасность продукции. Контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов.	Ст.34 Закона «О сан.эпид.благополучии населения» №52 ФЗ от 30.03.99.г. Приказ №90.	Ежедневно с записью в журнале
Проведение лабораторных исследований: -продукты питания отечественного и импортного производства на микробиологические, химические показатели, в т.ч. молочная продукция	СанПин 2.3.2. 1078-01	Ежемесячно, 2 пробы. Место отбора - склад
Организация и контроль температурных условий, хранения пищевых продуктов в складских помещениях, охлаждаемых камерах, холодильных прилавках и торговых залах с помощью термометров и гигрометров.		Ежедневно с записью в журнале Лабораторный контроль 1 раз в 5 лет
Организация контроля за условиями труда на рабочих местах (определение уровня освещенности и параметров микроклимата)	Ст.34 Закона «О сан.эпид.благополучии населения» №52 ФЗ от 30.03.99.г.	При вводе объекта в эксплуатацию, переоснащении, в период эксплуатации объекта 1 раз в 5 лет
Контроль условий транспортировки продуктов и температурного режима автотранспорта, а также наличие санитарной обработки машин]	СанПин 2.3.6.3668-20	Ежедневный контроль, с ежемесячной санитарной обработкой автомашин.
Входной контроль товара, условий транспортировки, наличия сопроводительной документации, визуальный контроль сырья, сроков годности товара		ежедневно все поступающие продукты питания

- Метрологическое обеспечение и техническое обслуживание оборудования;
  - Соблюдение требований по сбору, хранению и утилизации отходов по заключенному договору.
  - Изучение и составление плана мероприятий по устранению замечаний по результатам предыдущих проверок;
  - Проводятся мероприятия, необходимые для осуществления эффективного контроля соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:
- 1.Обязательное соблюдение законодательства РФ и СПб в области охраны здоровья граждан, государственных стандартов, экологических, санитарно-эпидемиологических, гигиенических, противопожарных норм и правил, регламентирующих разрешенную деятельность;
  - 2.Обязательное и своевременное выполнение предписаний и распоряжений государственных контролирующих и надзорных органов;
  - 3.Применение дезинфицирующих средств, разрешенных к применению Министерством здравоохранения РФ (наличие сертификатов);

4. Разработка ежегодного комплексного плана мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического режима пищеблока;
5. Осуществление систематического контроля за:
- Техническим состоянием аппаратов повышенной опасности, необходимой для обеспечения основных видов деятельности;
  - Соблюдением организацией производственного процесса и техники безопасности на местах, в соответствии с требованиями должностных инструкций, технической документации, санитарных правил;
  - Осуществление и контроль санитарно-эпидемиологического режима, согласно действующим нормативным актам;
6. Проведение санитарно-бактериологических и физико-химических исследований в порядке производственного контроля в соответствии с действующими нормативными документами;
7. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления и учреждений Федеральной службы Роспотребнадзора г. СПб об аварийных ситуациях и нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
8. Организация и проведение гигиенической подготовки и аттестации медицинских работников, прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров, и профилактической иммунизации сотрудников в соответствии с действующим законодательством;
- В соответствии с Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» на предприятии осуществляется:
9. Обеспечение сотрудников индивидуальными средствами защиты, приобретение в достаточном количестве одноразового материала и медицинских инструментов, современных эффективных дезинфицирующих средств.
- 9.2. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля принимает меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в т.ч.:
- приостановление либо прекращение деятельности или работы отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
  - прекращение использования в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
  - информируется орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
  - принимаются иные меры, предусмотренные действующим законодательством.
10. Визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) участника за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер,



**направленных на устранение выявленных нарушений в соответствии с Техническим заданием настоящей конкурсной документации, СП 1.1.1058-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03**

Производится визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений производится в соответствии с планом производственного контроля следующим образом:

Функции по осуществлению визуального контроля в соответствии с должностной инструкцией осуществляют (с постоянной периодичностью):

1. На генерального директора, заведующего складом возложены следующие обязанности:

- Обеспечение мероприятий по профилактике неблагоприятного воздействия факторов производственной среды на персонал.
- Обеспечение условий труда сотрудников в соответствии с гигиеническими требованиями и нормативами. Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, территориального отдела Территориального Управления Роспотребнадзора по Санкт - Петербургу и Ленинградской области об аварийных ситуациях, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- Контроль и исполнение мероприятий настоящей программы производственного контроля:
- Формирование базы нормативных документов;
- Организация и контроль изучения нормативных документов сотрудниками;
- Организация и контроль выполнения санитарно-гигиенических, противоэпидемических, дезинфекционно-стерилизационных мероприятий;
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемических заключений, личных медицинских книжек, документов, подтверждающих качество, безопасность методов, оборудования и технологий, используемых в процессе выполнения работ и по оказанию услуг населению в случаях, предусмотренных действующем законодательством.
- Организация и выполнение забора материала для лабораторных исследований (смылов с объектов внешней среды, продуктов питания);
- Контроль качества дезинфекционных мероприятий;
- Контроль и обеспечение подготовки работников по вопросам выполнения дезинфекционных мероприятий;
- Ведение учёта и отчётности по формам, установленным действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- Контроль сбора, хранения, транспортировки и утилизации пищевых отходов склада;
- Контроль в отделениях за соблюдением требований нормативных документов по безопасному выполнению профессиональных обязанностей и оказанию услуг населению;
- Контроль технического состояния технологического оборудования и обеспечение своевременного проведения проверки его технического состояния;

2. На заведующего складом, кладовщика, заведующего производством возложены следующие обязанности:

- Входной контроль товара, условия транспортировки, наличие сопроводительной документации, визуальный контроль сырья, сроки годности товара. - ежедневно;
  - Лабораторные исследования: по физико-химическим показателям – водопроводная 1 раз в год, микробиологические показатели -1 раз в год;
  - Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима:
  - обеспечение моющими средствами и дез. средствами, уборочным инвентарём - ежедневно
  - проведение санитарных дней - согласно графику
  - соблюдение правил личной гигиены – ежедневно
3. На заведующего складом возложены следующие обязанности:
- Хранение сырья: температура, влажность, соблюдение сроков хранения - ежедневно
  - контроль температуры в холодильном оборудовании - 2 раза в сутки
  - хранение пищевых продуктов в складских помещениях, в холодильниках (наличие термометров) - ежедневно с отметкой в журнале
4. На заведующего производством возложены следующие обязанности:
- Наличие сертификатов на ЭВМ при покупке;
  - Замеры уровней электромагнитных излучений от ПК 1 раз в год;
  - Замеры температуры окружающего воздуха 2 раза в год;
  - Наличие естественного, искусственного, комбинированного освещения.
  - Замеры освещенности рабочих мест 1 раз в год;
5. На генерального директора возложены следующие обязанности:
- Организация периодических медицинских осмотров по договору на оказание платных медицинских по заключенному договору с организацией, имеющей соответствующую лицензию.
  - Организация и контроль своевременности выполнения профилактических прививок;
6. На генерального директора, заведующего производством возложены следующие обязанности
- Проверка производительности вентиляционной системы и кратности воздухообмена в функциональных помещениях.
  - Проверка проведения замеров на рабочих местах, оборудованных ПЭВМ: определение уровня электромагнитного излучения, освещенности и параметров микроклимата.
  - Организация дератизации и дезинсекции;
  - Организация утилизации люминесцентных ламп.
  - Контроль организации сбора, хранения, транспортировки и удаления отходов склада;
  - Организация лабораторных исследований: определение уровня шума, освещенности, воздуха рабочей зоны, загрязненностями химическими веществами.
  - Обеспечение производственного персонала и персонала склада одеждой - по 3 комплекта.

7. На заведующего складом, кладовщика, заведующего производством возложены следующие обязанности:

- Организация и выполнение забора материала для лабораторных исследований (смылов с объектов внешней среды, продуктов питания);
- Контроль качества дезинфекционных мероприятий;
- Контроль и обеспечение подготовки работников по вопросам выполнения дезинфекционных мероприятий;
- Ведение учёта и отчётности по формам, установленным действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- Контроль сбора, хранения и транспортировки пищевых отходов;
- Входной контроль товара, условия транспортировки, наличие сопроводительной документации, визуальный контроль сырья, сроки годности товара - ежедневно;
- Лабораторные исследования: по физико-химическим показателям
- вода водопроводная, микробиологические показатели;
- Осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний;
- Контроль проведения вакцинации персонала от гепатита «А»;
- Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима:
- обеспечение моющими средствами и дез. средствами, уборочным инвентарём - ежедневно
- Проведение санитарных дней - согласно графику
- Соблюдение правил личной гигиены – ежедневно.

Вышеуказанные должностные лица, разрабатывают план по реализации мер, направленных на устранение выявленных нарушений в течение 5 рабочих дней со дня получения официального заключения по результатам проведения соответствующей проверки. Устранение выявленных нарушений производится в сроки, установленные контролирующими органами в соответствии с законодательством РФ в данной сфере деятельности.

При выявлении нарушений санитарных правил, при необходимости, принимаются такие меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, как:

- приостановка либо прекращение деятельности организации или работы отдельных цехов, участков, эксплуатации зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнения отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекращение использования в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным законодательством требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снятие с реализации продукции, не соответствующей санитарным правилам и представляющей опасность для человека и принятие мер по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
- информирование Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу и/или по Ленинградской области, о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
- и другие меры, предусмотренные действующим законодательством и внутренними документами организации

3

контроль  
качества

**Методы, направленные на контроль качества результата оказанных услуг:**

<p>оказания услуг, являющихся объектом закупки согласно описанию объекта закупки</p>	<p>В нашей организации осуществляется постоянный технологический контроль качества результата оказания услуг в рамках утвержденных программ производственного контроля, а именно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Контроль за отбором</i></li> </ul> <p>Ответственное должностное лицо: Заведующий производством/Повар</p> <p>Периодичность: Постоянно перед отпуском блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Контроль за соответствием объема, веса выработанной продукции утвержденному ассортиментному перечню</i></li> </ul> <p>Ответственное должностное лицо: Заведующий производством/Повар</p> <p>Периодичность: Постоянно перед отпуском блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Проведение оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий.</i></li> </ul> <p>Ответственное должностное лицо: Заведующий производством/Повар</p> <p>Периодичность: Постоянно перед отпуском блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Контроль за соблюдением сроков реализации готовой продукции</i></li> </ul> <p>Ответственное должностное лицо: Заведующий производством/Повар</p> <p>Периодичность: Постоянно во время отпуска блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Ведение журнала бракеража готовой продукции</i></li> </ul> <p>Ответственное должностное лицо: Заведующий производством/Повар</p> <p>Периодичность: Ежедневно.</p> <p><b><u>Методы контроля качества продукции общественного питания:</u></b></p> <p>В организации участника на каждый календарный год формируется Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП, в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001, СП 1.1.1058-01. Участником разработана и внедрена и поддерживается в рабочем состоянии система безопасности пищевых продуктов, основанная на принципе ХАССП. Разработан Стандарт организации, Руководство по обеспечению безопасности пищевой продукции, Руководство по безопасности пищевой продукции, качеству, экологии, безопасности труда и охране здоровья. Проведена система добровольной сертификации: Получен сертификат соответствия удостоверяющий управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП применительно к производству, хранению, фасовке, транспортировке продуктов питания, а также к организации питания в учреждениях социальной сферы, в том числе питания учащихся и детей, посещающих школьные и дошкольные учреждения, в открытой сети общественного питания, а также к организации питания больных, находящихся на лечении в учреждениях здравоохранения и пациентов дневного стационара в отделениях реабилитации, и в прочих учреждениях социальной сферы. Соответствует требованиям ГОСТ Р 51705.1-2001.</p> <p>Продукция общественного питания безопасна в течение установленного срока годности.</p> <p>Качество и безопасность продукции общественного питания контролируется по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.</p> <p>Органолептическую оценку качества проводят для продукции каждой партии: блюд и кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий - по внешнему виду, консистенции, цвету, запаху и вкусу; полуфабрикатов - по внешнему виду, консистенции, цвету и запаху.</p>
--------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



Порядок проведения: определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса, периодичность проведения: ежедневно, каждая партия продукции, ответственное должностное лицо за проведение: повар. Оценку качества продукции общественного питания по физико-химическим показателям проводят выборочно, с периодичностью, установленной изготовителем продукции. Определяют массовую долю жира, сахара, поваренной соли, влаги или сухих веществ, общую (титруемую) кислотность, щелочность, свежесть, рецептурные соотношения компонентов полуфабрикатов, блюд и изделий, в том числе фаршированных и с начинками.

Порядок проведения: оценку качества продукции по физико-химическим показателям проводит лицензированное предприятие, с которой у нашей организации заключен договор, путем проведения лабораторных исследований; периодичность проведения: выборочно, с периодичностью, установленной изготовителем продукции, но не реже 1 раза в квартал; ответственное должностное лицо за проведение: лицензированное предприятие (на контроле у повара который осуществляет забор материала для лабораторных исследований).

Определение физико-химических показателей качества продукции позволяет контролировать полноту вложения сырья в процессе производства продукции и тем самым обеспечивать стабильность качества выпускаемой продукции.

Микробиологические показатели продукции общественного питания определяют выборочно с периодичностью, установленной изготовителем продукции. Микробиологические показатели безопасности продукции общественного питания (микробиологические и др.) соответствуют требованиям, установленным в ТР ТС 021/2011.

Порядок проведения: оценку качества продукции по микробиологическим показателям проводит лицензированное предприятие, с которой у нашей организации заключен договор, путем проведения лабораторных исследований; периодичность проведения: выборочно, с периодичностью, установленной изготовителем продукции, но не реже 1 раза в квартал; ответственное должностное лицо за проведение: лицензированное предприятие (на контроле у повара, который осуществляет забор материала для лабораторных исследований).

Лабораторные исследования готовых блюд: Отбор проб пищевых продуктов (один раз в квартал); Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (один раз в квартал), Определение *Staphylococcus aureus* (один раз в квартал), Определение бактерий рода *Proteus* (один раз в квартал), Определение БГКП (один раз в квартал), Определение КМАФАнМ (один раз в квартал), Определение ПКФ, в т. ч. Сальмонелл (один раз в квартал), Определение энергетической ценности (по факту) (один раз в квартал), Санитарно-эпидемиологическая экспертиза на термическую обработку (один раз в квартал), Санитарно-эпидемиологическая экспертиза на калорийность и витамин С (один раз в квартал).

В нашей организации осуществляются следующие действия, мероприятия, нацеленные на обеспечение качества и безопасности продукции общественного питания:

В продукции общественного питания, находящейся в обращении, отсутствуют возбудители инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсины, представляющие опасность для здоровья человека.

Сроки годности и условия хранения продукции общественного питания устанавливаются организацией с учетом требований нормативных правовых актов, нормативных правовых и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Продовольственное сырье и пищевые продукты, в том числе полуфабрикаты промышленной выработки, используемые для изготовления продукции общественного питания, соответствуют техническим требованиям, установленным в ТР ТС 021/2011, требованиям нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Каждая партия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов сопровождается товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции (ответственный за контроль товаросопроводительной документации – Заведующий складом/Кладовщик, которые контролируют указанные документы в каждой поступающей партии продуктов).

Маркировка продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых для производства продукции общественного питания, соответствует требованиям, установленным в ТР ТС 022/2011 и действующим межгосударственным стандартам на продукцию конкретных групп.

При использовании при производстве (изготовлении) продукции общественного питания пищевых добавок, ароматизаторов, соблюдаются требования, установленные в ТР ТС 029/2012 и требования нормативных документов на пищевые добавки и ароматизаторы, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Материалы, используемые для производства (изготовления) и продукции, и контактирующие с продукцией общественного питания, соответствуют требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, в соответствии с ТР ТС 021/2011, нормативных правовых актов и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

При производстве (изготовлении) и реализации продукции общественного питания персонал, занятый на работах, связанных с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты персонала с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) продукцией, проходит обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с нормативными правовыми актами и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Продукцию общественного питания вырабатывают в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации, и требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Продукцию общественного питания изготавливают по сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий, сборникам мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, технико-технологическим картам (далее - ТТК).

Последовательность технологических процессов производства (изготовления) продукции общественного питания, временные и температурные режимы кулинарной обработки пищевых продуктов, взаимозаменяемость продовольственного сырья и пищевых продуктов устанавливаются соответствующими нормативными и техническими документами (стандарты организаций, сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, сборники мучных кондитерских и булочных изделий, технологические инструкции, ТТК и др.), действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Фасовка блюд и кулинарных изделий в горячем состоянии в термосы, гастрономические емкости с крышками с последующей упаковкой в изотермические контейнеры осуществляется в специально оборудованной рабочей зоне. Температура горячих блюд при их фасовке не менее 85°C.

Фасовка блюд и кулинарных изделий в охлажденном состоянии в гастрономические емкости осуществляется в специально оборудованной рабочей зоне. Температура охлажденных блюд при их фасовке не более 8°C внутри продукта.

Блюда и кулинарные изделия, прошедшие тепловую обработку и предназначенные для временного хранения до их реализации, подвергаются быстрому охлаждению с температуры +65°C до +5°C в течение одного часа в специальном холодильном оборудовании

быстрого охлаждения. Порционирование готовых блюд, холодных закусок производится в помещении с температурой воздуха не выше +16°С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.

Все вышеуказанные действия, мероприятия осуществляются (поддерживаются) поварами постоянно в процессе изготовления продукции общественного питания, действия которых, в свою очередь, постоянно контролируются заведующим производством.

***Процедуры обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанные на принципах ХАССП:***

При осуществлении процессов производства (изготовления) продукции общественного питания в нашей организации разработаны, внедрены и поддерживаются процедуры обеспечения ее безопасности, основанные на принципах ХАССП, включая:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) продукции общественного питания: ответственные – повар, периодичность осуществления – постоянно во время изготовления продукции общественного питания;

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) продукции общественного питания с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов: ответственные – повар, периодичность осуществления – постоянно во время изготовления продукции общественного питания;

- определение контролируемых этапов технологических операций изготовления продукции общественного питания на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля: ответственный – повар, периодичность осуществления – ежедневно;

- проведение контроля за продовольственным сырьем и пищевыми продуктами, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) продукции общественного питания, средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля: ответственный – повар, периодичность осуществления – ежедневно;

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) безопасной и качественной продукции общественного питания: ответственные – повар, периодичность осуществления – ежедневно;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля продукции общественного питания: ответственные – повар, периодичность осуществления – ежедневно;

- соблюдение условий хранения и транспортирования (при необходимости) продукции общественного питания: ответственный – повар/водитель, периодичность осуществления – ежедневно;

- содержание производственных участков, технологического оборудования и кухонного инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) продукции общественного питания, в состоянии, исключающем ее загрязнение: ответственный – повар, периодичность осуществления – ежедневно;

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности продукции общественного питания – ответственный – заведующий производством, периодичность осуществления – еженедельно;

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в

процессе производства (изготовления) продукции общественного питания: ответственный – заведующий производством, периодичность осуществления – один раз в месяц;

- прослеживаемость продукции общественного питания: ответственные – повар, периодичность осуществления – ежедневно.

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) продукции общественного питания в нашей организации однозначно определено:

- количество продукции общественного питания, подлежащей реализации, с учетом сроков годности, установленных нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт, ответственный – повар;

- перечень опасных факторов, которые могут привести к реализации продукции, не соответствующей требованиям безопасности, ответственные – повар;

- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы, ответственные – заведующий производством;

- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках, ответственные – генеральный директор;

- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления), ответственные – заведующий производством;

- периодичность проведения проверки на соответствие реализуемой продукции требованиям безопасности, ответственный – заведующий производством;

- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, обработки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) продукции, ответственный – заведующий производством;

- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных, ответственный – заведующий производством, заведующий складом.

В нашей организации осуществляется постоянный технологический контроль за качеством продукции общественного питания в рамках утвержденных программ производственного контроля, а именно:

- Контроль наличия сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции (Постоянно при поступлении пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции; ответственный: Заведующий складом/Кладовщик)
- Контроль условий и сроков хранения пищевых продуктов, продовольственного сырья и готовой продукции (Ежедневно; ответственный: Заведующий складом/Кладовщик/Повар)
- Контроль за технологией приготовления блюд и кулинарных изделий. (Ежедневно; ответственный: Повар)
- Контроль за наличием технологических карт (Ежедневно; ответственный: Повар)



Процессы производства (изготовления) продукции общественного питания полностью соответствуют требованиям нормативных правовых актов, нормативных правовых и нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

**Методы контроля за устранением недостатков при оказании услуг:**

Функции и порядок осуществления контроля за устранение недостатков	Сроки устранения недостатков (минимальные и/или максимальные сроки устранения недостатков)	Ответственное должностное лицо (периодичность осуществления)
<p><u>Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, транспорта</u>                      Контроль санитарной обработки                      Проверка профессиональных навыков и умений в процессе исполнения своих должностных обязанностей, отсутствие замечаний со стороны руководства организации.                      Соблюдение санитарных режимов (своевременная санитарная, дезинфекционная и дератизационная обработка). Своевременная уборка и вывоз мусора. Наличие в достаточном количестве моющих и дезинфицирующих средств, чистого уборочного инвентаря.                      Соблюдение графика уборки и дезинфекции.</p>	<p>в соответствии с рекламационным актом: минимальный: 30 минут, максимальный: 8 часов</p>	<p>Генеральный директор/Заведующий складом (Постоянно)</p>
<p><u>Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов.</u>                      Контроль количества и качества продукции по внешнему виду, упаковке и маркировке, товаросопроводительным документам.                      Проверка профессиональных навыков и умений исполнителей в процессе исполнения своих должностных обязанностей, отсутствие замечаний со стороны руководства организации.                      Отбраковка при отсутствии сопроводительных документов, ветеринарных справок и маркировки на упаковке, несоответствующего внешнего вида. Не принимать товар у которого прошло 2/3 срока годности. Уведомление поставщика</p>	<p>в соответствии с рекламационным актом: минимальный: 30 мин, максимальный: 2 дня.</p>	<p>Заведующий складом/ Кладовщик (Ежедневно)</p>
<p><u>Реализация продовольственного сырья и пищевых продуктов</u>                      Контроль сроков реализации, температуры, влажности.</p>	<p>в соответствии с рекламационным актом:</p>	<p>Заведующий складом/Кладовщик (Ежедневно)</p>

		<p>Проверка профессиональных навыков и умений в процессе исполнения своих должностных обязанностей, отсутствие замечаний со стороны руководства организации и стороны Заказчика</p> <p>Отбраковка при отсутствии сопроводительных документов, ветеринарных справок и маркировки на упаковке, нарушение целостности упаковки, несоответствие внешнего вида. Соблюдение временного, температурного и санитарных режимов. Уведомление поставщика. Выборочный лабораторный контроль в рамках программы производственного контроля.</p>	<p>минимальный: 30 минут, максимальный: 8 часов</p>	
		<p><u>Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов</u></p> <p>Контроль температуры в холодильной камере с регистрацией в журнале. Соблюдение сроков хранения. Соблюдение санитарного состояния холодильного оборудования.</p> <p>Проверка профессиональных навыков и умений в процессе исполнения своих должностных обязанностей, отсутствие замечаний со стороны руководства организации.</p> <p>Контроль на наличие термометров/ гигрометры психрометрические</p> <p>Соблюдение температурных и влажностных режимов холодильных камер и кладовых. Обработка и мойка холодильных камер в соответствии с графиком, влажная уборка сухих кладовых.</p> <p>Соблюдение эксплуатации оборудования. Ремонт оборудования в случае его неисправности. Выборочный лабораторный контроль продовольственных продуктов в ходе исполнения программы производственного контроля.</p>	<p>в соответствии с рекламационным актом: минимальный: 30 минут, максимальный: 8 часов</p>	<p>Заведующий складом/Кладовщик (Ежедневно)</p>
		<p><u>Приготовление кулинарной продукции</u></p> <p>Контроль соблюдения условий при приготовлении блюда в соответствии с ТК или ТТК. Соблюдение утвержденного цикличного меню. Соблюдение мер санитарной гигиены при приготовлении блюда.</p> <p>Проверка профессиональных навыков и умений в процессе исполнения своих должностных обязанностей, отсутствие замечаний со стороны руководства организации. Соблюдение технологических процессов и инструкций</p>	<p>минимальный: 10 минут, максимальный: 120 минут</p>	<p>Повар/ Бракеражная комиссия (Постоянно)</p>

Бракераж готовой продукции. Соблюдение правил личной гигиены персонала. Соблюдение правил мойки и дезинфекции кухонной посуды и утвари. Отбор суточных проб. Ведения журнала бракеража готовой продукции

**Хранение и реализация кулинарной продукции**

Контроль сроков реализации и температуры. Оставление ежедневно суточной пробы готовой продукции.  
Проверка профессиональных навыков и умений в процессе исполнения своих должностных обязанностей, отсутствие замечаний со стороны руководства организации.  
Соблюдение временного, температурного и санитарных режимов. Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования

в соответствии с рекламационным актом: минимальный: 30 минут, максимальный: 8 часов

Заведующий производством/Повар (Постоянно)

**Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов**

Контроль за наличием для сбора мусора контейнеров, мусоросборников с крышками на асфальтированной или бетонированной площадке. Проверка расположение мусорной площадки. Проверка заполнения мусорных контейнеров. Установка контейнеров вдали от места расположения продуктов питания.  
Проверка профессиональных навыков и умений в процессе исполнения своих должностных обязанностей, отсутствие замечаний со стороны руководства организации. Контроль за ходом исполнения договоров со станцией утилизации отходов.  
Своевременная утилизация твердых и биологических отходов. Расположение мусорных контейнеров в строго установленном месте не пересекающимся с продуктовыми потоками. Своевременная мойка мусорных баков.

в соответствии с рекламационным актом: минимальный: 30 минут, максимальный: 8 часов

Генеральный директор/  
Заведующий складом (Постоянно)

**Методы контроля за действиями непосредственных исполнителей:**  
Заведующие производством.

Вид контроля: документарный, текущий.

При документарном контроле заведующий производством проверяется генеральным директором на предмет правильности ведения всей необходимой документации. В случае обнаружения ошибок или неточностей в оформлении журналов и учете документов генеральный директор указывает заведующему производством на такие нарушения и устанавливает срок на устранения этих нарушений (в день обнаружения). Заведующий производством в установленный срок устраняет ошибки заполнения журналов или производит замену необходимых документов. Периодичность осуществления контроля – еженедельно.

При текущем контроле генеральный директор осуществляет наблюдение за ходом оказания услуг, а в качестве объекта выступают работники организации, занятые в процессе оказания услуг. Для осуществления данной формы контроля генеральный директор запрашивает от заведующего производством еженедельную отчетность в свободной форме об этапах оказания услуг, о деятельности работников, находящихся под руководством заведующего производством и производит анализ. В случае выявления неэффективности в работе, генеральный директор направляет в адрес зав. производством соответствующее письменное рекомендации. Периодичность осуществления контроля – еженедельно.

Последовательность действий при выявлении нарушений исполнения контракта(-ов), выявленных при контроле за действиями заведующего производством: при выявлении нарушений заведующим производством своих обязанностей, генеральный директор снимает с него все его обязанности и возлагает его обязанности временно на другого заведующего производством без прерывания рабочего процесса.

***Виды ответственности и порядок их применения:***

**Дисциплинарная:**

- за совершение дисциплинарного проступка, то есть неисполнение или ненадлежащее исполнение заведующим производством по его вине возложенных на него трудовых обязанностей, генеральный директор применяет дисциплинарные взыскания:

- замечание;
- выговор;
- увольнение по соответствующим основаниям.

Однократное выявление нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей, не приведшее к неустрашимым негативным последствиям, влечет за собой замечание.

**Порядок применения замечания:** генеральный директор в устной форме доносит до сотрудника факт неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует данный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При повторном выявлении нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей объявляется выговор.

**Порядок применения выговора:** генеральный директор в устной форме доводит до сотрудника факт повторного неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует повторный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При систематическом (более 2-х раз) нарушении руководитель организации принимает решение о необходимости увольнения сотрудника в связи с неисполнением последним существенных условий трудового договора.



Порядок применения увольнения: генеральный директор оформляет приказ, в котором указывается причина увольнения, даты нарушения, ссылка на статью Трудового Кодекса и трудового договора и предоставляет сотруднику для ознакомления под роспись. В последний рабочий день сотрудник получает расчет и документы (в случае отсутствия сотрудника – все отправляется заказным письмом по адресу, указанному в трудовом договоре).

#### **Повара.**

Вид контроля: документарный, визуальный.

При документарном контроле повар проверяется заведующим производством ежедневно на предмет правильности заполнения и оформления журнала бракеража готовой кулинарной продукции. В случае обнаружения ошибок или неточностей в оформлении документов заведующий производством указывает повару на такие нарушения и устанавливает срок на устранения этих нарушений (в день обнаружения). Повар в установленный срок устраняет ошибки или неточности путем повторного оформления необходимых документов. Периодичность осуществления контроля – ежедневно.

При визуальном контроле повар ежедневно контролируется заведующим производством на правильность действий при приготовлении пищи в соответствии с принятыми на предприятии санитарными нормами и технологическими картами приготовления блюд согласно меню. При выявлении нарушений в результате визуального контроля за действиями повара, заведующий производством указывает повару на выявленное нарушение и требует устранения, если нарушение может быть устранено без негативных последствий для исполнения контракта. Повар приступает к оперативному устранению выявленных нарушений. Периодичность осуществления контроля – ежедневно.

Последовательность действий при выявлении нарушений исполнения контракта [-ов], выявленных при контроле за действиями повара: при выявлении нарушений поваром своих обязанностей, заведующий производством снимает с него все его обязанности и возлагает его обязанности временно на другого повара без прерывания рабочего процесса.

#### ***Виды ответственности и порядок их применения:***

##### Дисциплинарная:

- за совершение дисциплинарного проступка, то есть неисполнение или ненадлежащее исполнение поваром по его вине возложенных на него трудовых обязанностей, заведующий производством применяет дисциплинарные взыскания:

- замечание;
- выговор;
- увольнение по соответствующим основаниям.

Однократное выявление нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей, не приведшее к неустранимым негативным последствиям, влечет за собой замечание.

Порядок применения замечания: заведующий производством в устной форме доносит до сотрудника факт неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует данный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При повторном выявлении нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей объявляется выговор.

Порядок применения выговора: заведующий производством в устной форме доводит до сотрудника факт повторного неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует повторный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При систематическом (более 2-х раз) нарушении заведующий производством принимает решение о необходимости увольнения сотрудника в связи с неисполнением последним существенных условий трудового договора.

Порядок применения увольнения: заведующий производством оформляет приказ с последующим подписанием у генерального директора, в котором указывается причина увольнения, даты нарушения, ссылка на статью Трудового Кодекса и трудового договора и предоставляет сотруднику для ознакомления под роспись. В последний рабочий день сотрудник получает расчет и документы (в случае отсутствия сотрудника – все отправляется заказным письмом по адресу, указанному в трудовом договоре).

#### **Кухонные рабочие (Кухонные работники).**

Вид контроля: визуальный.

При визуальном контроле кухонный рабочий контролируется ежедневно заведующим производством на предмет соблюдения правил внутреннего распорядка и личной гигиены, а также качества выполнения своих должностных обязанностей. При выявлении нарушений исполнения контракта, выявленном в результате визуального контроля за действиями кухонного рабочего, заведующий производством указывает кухонному рабочему на выявленное нарушение и требует устранения. Кухонный рабочий приступает к оперативному устранению выявленных нарушений. Периодичность осуществления контроля – ежедневно.

Последовательность действий при выявлении нарушений исполнения контракта(-ов), выявленных при контроле за действиями кухонного рабочего: при выявлении нарушений кухонным рабочим своих обязанностей, заведующий производством снимает с него все его обязанности и возлагает его обязанности временно на другого кухонного рабочего без прерывания рабочего процесса.

#### ***Виды ответственности и порядок их применения:***

##### Дисциплинарная:

- за совершение дисциплинарного проступка, то есть неисполнение или ненадлежащее исполнение кухонным рабочим по его вине возложенных на него трудовых обязанностей, заведующий производством применяет дисциплинарные взыскания:

- замечание;
- выговор;
- увольнение по соответствующим основаниям.

Однократное выявление нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей, не приведшее к неустраняемым негативным последствиям, влечет за собой замечание.

Порядок применения замечания: заведующий производством в устной форме доносит до сотрудника факт неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует данный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При повторном выявлении нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей объявляется выговор.

Порядок применения выговора: заведующий производством в устной форме доводит до сотрудника факт повторного неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует повторный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При систематическом (более 2-х раз) нарушении заведующий производством принимает решение о необходимости увольнения сотрудника в связи с неисполнением последним существенных условий трудового договора.

Порядок применения увольнения: заведующий производством оформляет приказ с последующим подписанием у генерального директора, в котором указывается причина увольнения, даты нарушения, ссылка на статью Трудового Кодекса и трудового договора и предоставляет сотруднику для ознакомления под роспись. В последний рабочий день сотрудник получает расчет и документы (в случае отсутствия сотрудника – все отправляется заказным письмом по адресу, указанному в трудовом договоре).

#### **Кладовщики.**

Вид контроля: визуальный, документарный.

При визуальном контроле заведующий складом осуществляет ежедневный осмотр продукции на складе, соблюдения товарного соседства и температурного режима продукции. При выявлении нарушений исполнения контракта, выявленном в результате визуального контроля за действиями кладовщика, заведующий складом указывает кладовщику на выявленное нарушение и требует устранения. Кладовщик приступает к оперативному устранению выявленных нарушений. Периодичность осуществления контроля – ежедневно.

При документарном контроле заведующий складом запрашивает от кладовщика еженедельную отчетную документацию о перемещении товаров на складе и осуществляет анализ проделанной работы. Периодичность осуществления контроля – еженедельно.

Последовательность действий при выявлении нарушений исполнения контракта(-ов), выявленных при контроле за действиями кладовщика: при выявлении нарушений кладовщиком своих обязанностей, заведующий складом снимает с него все его обязанности и возлагает его обязанности временно на другого кладовщика без прерывания рабочего процесса.

***Виды ответственности и порядок их применения:***

Дисциплинарная:

- за совершение дисциплинарного проступка, то есть неисполнение или ненадлежащее исполнение кладовщиком по его вине возложенных на него трудовых обязанностей, заведующий складом применяет дисциплинарные взыскания:

- замечание;
- выговор;
- увольнение по соответствующим основаниям.

Однократное выявление нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей, не приведшее к неустранимым негативным последствиям, влечет за собой замечание.

Порядок применения замечания: заведующий складом в устной форме доносит до сотрудника факт неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует данный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При повторном выявлении нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей объявляется выговор.

Порядок применения выговора: заведующий складом в устной форме доводит до сотрудника факт повторного неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует повторный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При систематическом (более 2-х раз) нарушении заведующий производством принимает решение о необходимости увольнения сотрудника в связи с неисполнением последним существенных условий трудового договора.

Порядок применения увольнения: заведующий складом оформляет приказ с последующим подписанием у генерального директора, в котором указывается причина увольнения, даты нарушения, ссылка на статью Трудового Кодекса и трудового договора и предоставляет сотруднику для ознакомления под роспись. В последний рабочий день сотрудник получает расчет и документы (в случае отсутствия сотрудника – все отправляется заказным письмом по адресу, указанному в трудовом договоре).

#### **Водители.**

Вид контроля: документарный.

При документарном контроле водитель путем предоставления маршрутных листов и сдачи первичной товаросопроводительной документации за месяц проверяется генеральным директором на правильность осуществления всех возложенных на него обязанностей.

Периодичность осуществления контроля – ежемесячно.

Последовательность действий при выявлении нарушений исполнения контракта(-ов), выявленных при контроле за действиями водителя: при выявлении нарушений водителем своих обязанностей, генеральный директор снимает с него все его обязанности и возлагает его обязанности временно на другого водителя без прерывания рабочего процесса.

**Виды ответственности и порядок их применения:**

#### Дисциплинарная:

- за совершение дисциплинарного проступка, то есть неисполнение или ненадлежащее исполнение водителем по его вине возложенных на него трудовых обязанностей, генеральный директор применяет дисциплинарные взыскания:



- замечание;
- выговор;
- увольнение по соответствующим основаниям.

Однократное выявление нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей, не приведшее к неустранимым негативным последствиям, влечет за собой замечание.

Порядок применения замечания: генеральный директор в устной форме доносит до сотрудника факт неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует данный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При повторном выявлении нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей объявляется выговор.

Порядок применения выговора: генеральный директор в устной форме доводит до сотрудника факт повторного неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует повторный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При систематическом (более 2-х раз) нарушении заведующий складом принимает решение о необходимости увольнения сотрудника в связи с неисполнением последним существенных условий трудового договора.

Порядок применения увольнения: генеральный директор оформляет приказ, в котором указывается причина увольнения, даты нарушения, ссылка на статью Трудового Кодекса и трудового договора и предоставляет сотруднику для ознакомления под роспись. В последний рабочий день сотрудник получает расчет и документы (в случае отсутствия сотрудника – все отправляется заказным письмом по адресу, указанному в трудовом договоре).

#### **Заведующий складом.**

Вид контроля: документарный, текущий.

При документарном контроле заведующий складом проверяется генеральным директором на предмет правильности ведения всей необходимой документации. В случае обнаружения ошибок или неточностей в оформлении журналов и учете документов генеральный директор указывает заведующему складом на такие нарушения и устанавливает срок на устранения этих нарушений (в день обнаружения). Заведующий складом в установленный срок устраняет ошибки заполнения журналов или производит замену необходимых документов.

Периодичность осуществления контроля – еженедельно.

При текущем контроле генеральный директор осуществляет наблюдение за ходом оказания услуг, а в качестве объекта выступают работники организации, занятые в процессе оказания услуг. Для осуществления данной формы контроля генеральный директор запрашивает от заведующего складом еженедельную отчетность в свободной форме об этапах оказания услуг, о деятельности работников, находящихся под руководством заведующего складом и производит анализ. В случае выявления неэффективности в работе, генеральный директор направляет в адрес заведующего складом соответствующие письменные рекомендации. Периодичность осуществления контроля – еженедельно.

Последовательность действий при выявлении нарушений исполнения контракта(-ов), выявленных при контроле за действиями заведующего складом: при выявлении нарушений заведующим складом своих обязанностей, генеральный директор снимает с него все его обязанности и возлагает его обязанности временно на другого заведующего складом без прерывания рабочего процесса.

**Виды ответственности и порядок их применения:**

Дисциплинарная:

- за совершение дисциплинарного проступка, то есть неисполнение или ненадлежащее исполнение заведующим складом по его вине возложенных на него трудовых обязанностей, генеральный директор применяет дисциплинарные взыскания:

- замечание;
- выговор;
- увольнение по соответствующим основаниям.

Однократное выявление нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей, не приведшее к неустраняемым негативным последствиям, влечет за собой замечание.

Порядок применения замечания: генеральный директор в устной форме доносит до сотрудника факт неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует данный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При повторном выявлении нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей объявляется выговор.

Порядок применения выговора: генеральный директор в устной форме доводит до сотрудника факт повторного неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует повторный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При систематическом (более 2-х раз) нарушении генеральный директор принимает решение о необходимости увольнения сотрудника в связи с неисполнением последним существенных условий трудового договора.

Порядок применения увольнения: генеральный директор оформляет приказ, в котором указывается причина увольнения, даты нарушения, ссылка на статью Трудового Кодекса и трудового договора и предоставляет сотруднику для ознакомления под роспись. В последний рабочий день сотрудник получает расчет и документы (в случае отсутствия сотрудника – все отправляется заказным письмом по адресу, указанному в трудовом договоре).

**Грузчик.**

Вид контроля: визуальный.

При визуальном контроле грузчик контролируется ежедневно заведующим складом на предмет соблюдения правил внутреннего распорядка, качества выполнения своих должностных обязанностей. При выявлении нарушений исполнения контракта, выявленном в результате визуального контроля за действиями грузчика, заведующий складом указывает грузчику на выявленное нарушение и требует устранения. Грузчик приступает к оперативному устранению выявленных нарушений. Периодичность осуществления контроля – ежедневно.

Последовательность действий при выявлении нарушений исполнения контракта(-ов), выявленных при контроле за действиями грузчика: при выявлении нарушений грузчиком своих обязанностей, заведующий складом снимает с него все его обязанности и возлагает его обязанности временно на другого грузчика без прерывания рабочего процесса.

**Виды ответственности и порядок их применения:**

Дисциплинарная:

- за совершение дисциплинарного проступка, то есть неисполнение или ненадлежащее исполнение грузчиком по его вине возложенных на него трудовых обязанностей, заведующий складом применяет дисциплинарные взыскания:

- замечание;
- выговор;
- увольнение по соответствующим основаниям.

Однократное выявление нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей, не приведшее к неустраняемым негативным последствиям, влечет за собой замечание.

Порядок применения замечания: заведующий складом в устной форме доносит до сотрудника факт неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует данный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При повторном выявлении нарушения/невыполнения возложенных на сотрудника обязанностей объявляется выговор.

Порядок применения выговора: заведующий складом в устной форме доводит до сотрудника факт повторного неисполнения возложенных на него обязанностей (условий исполнения контракта) и документирует повторный факт неисполнения, о чем также сообщает сотруднику.

При систематическом (более 2-х раз) нарушении заведующий складом принимает решение о необходимости увольнения сотрудника в связи с неисполнением последним существенных условий трудового договора.

Порядок применения увольнения: заведующий складом оформляет приказ с последующим подписанием у генерального директора, в котором указывается причина увольнения, даты нарушения, ссылка на статью Трудового Кодекса и трудового договора и предоставляет сотруднику для ознакомления под роспись. В последний рабочий день сотрудник получает расчет и документы (в случае отсутствия сотрудника – все отправляется заказным письмом по адресу, указанному в трудовом договоре).

**Генеральный директор**

Вид контроля: документарный, текущий.

При документарном контроле генеральный директор проверяется государственными надзорными органами на предмет правильности ведения всей необходимой документации. В случае обнаружения ошибок или неточностей в оформлении и/или заполнении и/или учете документов государственные надзорные органы указывают генеральному директору на такие нарушения и устанавливают срок на устранения этих нарушений (в день обнаружения). Генеральный директор в установленный срок устраняет ошибки в документации.

Периодичность осуществления контроля – в соответствии с установленной государственными надзорными органами периодичностью.

При текущем контроле собрание акционеров осуществляет наблюдение за ходом оказания услуг, а в качестве объекта выступают работники организации, занятые в процессе оказания услуг. Для осуществления данной формы контроля собрание акционеров запрашивает от генерального директора всю ежеквартальную отчетность об оказанных услугах в свободной форме, об этапах оказания услуг, о деятельности работников, находящихся под руководством генерального директора и производит анализ. В случае выявления неэффективности в работе, собрание акционеров направляет в адрес генерального директора соответствующие письменные рекомендации. Периодичность осуществления контроля – ежеквартально.

Последовательность действий при выявлении нарушений исполнения контракта(-ов), выявленных при контроле за действиями ген. директора: при выявлении нарушений генеральным директором своих обязанностей, государственные надзорные органы и/или собрание акционеров осуществляют соответствующие действия, предписанные соответствующим регламентирующим документом без прерывания рабочего процесса.

Генеральный директор за неисполнение, ненадлежащее исполнение возложенных на него обязанностей, несет административную ответственность: штраф, дисквалификация.

Штраф (денежное взыскание, назначаемое в пределах, предусмотренных действующим законодательством) применяется в случае если государство в лице сотрудников надзорных органов: налоговой, трудовой инспекции, полиции, Роспотребнадзора, выявит нарушения в деятельности организации. Порядок применения: соответствующим органом выносится приказ об уплате штрафа

Дисквалификация генерального директора (временное лишение физического лица) применяется за различные виды нарушений законодательства. К таким нарушениям относятся:

- нарушения требований ТК РФ, включая нарушения в области охраны труда;
- умышленное направление в государственные органы недостоверных сведений;

И другие.

Порядок применения: соответствующим органом выносится постановление о дисквалификации генерального директора, после чего с генерального директора снимаются его полномочия.